MENU DÉCOUVERTE

¥ 30,000

POUR COMMENCER

le quinoa, coeur de bouchée dorée et moelleuse au piment fumé

Crispy Quinoa bouchée with a smoked paprika sauce

* * *

LA FAMEUSE GELÉE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream

* * *

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter

* * *

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto

* * *

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

* * *

LE BLACK COD

avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil

* * *

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre de Joël Robuchon

Wagyu Beef rib eye served with mashed potatoes

* * *

LE BASILIC

et citron vert en sorbet accompagné de fruits rouges

Basil and lime sherbet with red berries

* * *

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao

Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included