

## le menu affaires

120,000 L.L.

salade d'herbes bio | légumes croquants  
onglet de bœuf grillé | pomme grenaille  
praline-noisette | chocolat | framboise

## le menu premier cru

225,000 L.L.

pizzette | hamachi | jalapeño | herbes mixtes | parfums nippons  
thon | tomate | pastèque | wasabi frais  
saint-pierre | petits pois | tomate | basilic  
surprise du chef  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
sélection de fromages affinés bernard antony  
fraise bio  
praline-noisette | chocolat | framboise

## le menu grand cru

360,000 L.L.

crevette carabinero | tomate verte | citron caviar | agrumes  
langoustine | brocoli | poutargue  
black cod | légumes | shiitake | infusion « soleil levant »  
surprise du chef  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
sélection de fromages affinés bernard antony  
fraise bio  
soufflé | chocolat

## LES GRANDS CLASSIQUES...

---

### les plats dégustation

el mejor  
jamón ibérico de bellota joselito  
60,000 L.L.

fraîcheur  
salade d'herbes bio | légumes croquants | grenadine  
36,000 L.L.

un must  
cuisses de grenouilles | sauge | ail des ours | chou-fleur  
45,000 L.L.

cardinal  
crevette carabinero | tomate verte | citron caviar | agrumes  
48,000 L.L.

### les poissons et les viandes

amateurs  
onglet de bœuf grillé | topinambour | pomme grenaille  
96,000 L.L.

noble  
turbot grillé | aubergine | légumes  
105,000 L.L.

nippon  
black cod | légumes | shiitake | infusion « soleil levant »  
114,000 L.L.

classique  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
72,000 L.L. / 120,000 L.L.

green  
filet de bœuf mb4+ nourri à l'herbe | girolle | oignon  
120,000 L.L.

## LA CRÉATIVITÉ AU FIL DES SAISONS...

---

### les plats dégustation

ramatuelle  
thon | tomate | pastèque | wasabi frais  
54,000L.L.

portobello  
cremini carpaccio | curcuma | jamón | shiitake  
33,000 L.L.

addiction  
pizzette | hamachi | jalapeño | herbes mixtes | parfums nippons  
45,000 L.L.

inspiration ginza  
langoustine | shiso  
60,000 L.L.

reverso  
langoustine | brocoli | poutargue  
75,000 L.L.

---

le menu « amuse »  
arrivages | « vous et le chef »  
180,000 L.L.

---

### les poissons et les viandes

selección  
pluma ibérica | jus de veau | oignon  
87,000 L.L.

clin d'œil  
flétan | rhubarbe | framboise sauvage | chou-fleur | salicorne  
93,000 L.L.

countryside  
entrecôte anglaise | aubergine | pignon | shiitake  
120,000 L.L.

san pietro  
saint-pierre | petits pois | tomate | basilic  
96,000 L.L.