

le menu affaires

120,000 L.L.

saumon mi-fumé | aneth | wasabi | raifort
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
foie gras mi-cuit au torchon | yuzu | crumble
surprise du chef
solette grillée | kale | potimarron | citron caviar
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines
sélection de fromages affinés bernard antony
fruits rouges
praline-noisette | chocolat | framboise

le menu grand cru

360,000 L.L.

caviar « osciètre » | avocat
langoustine | feuille de shiso | gingembre acidulé
thon | riz soufflé
légine australe | céleri | katsuobushi | infusion à la japonaise
surprise du chef
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines
sélection de fromages affinés bernard antony
fruits rouges
chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat

LES GRANDS CLASSIQUES...

les plats dégustation

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

portobello
salade d'herbes bio | cremini carpaccio | curcuma | shiitake
33,000 L.L.

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

smoke
saumon mi-fumé | aneth | wasabi | raifort
45,000L.L.

version 9.0
foie gras mi-cuit au torchon | yuzu | crumble
48,000 L.L.

inspiration ginza
langoustine | feuille de shiso | gingembre acidulé
60,000 L.L.

king
crabe royal | légumes acidulés
60,000 L.L.

100/100
boîte de caviar « osciètre » de 100 g | pomme de terre
435,000L.L. pour plusieurs, surtout quand on est seul à déguster

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.

nacrée
légine australe | céleri | katsuobushi | infusion à la japonaise
114,000 L.L.

trophée
dos de chevreuil | datte | oignon
114,000 L.L.

inédit
sole grillée | kale | potimarron | citron caviar
120,000 L.L.

festif
suprême de chapon | châtaigne | champignon des bois
120,000 L.L.