
2027

L'amuse bouche

Croustillant de pomme de terre, mimosa et caviar

Les entrées en partage

Tacos de homard, miso et vanille

Royal wagyu, truffe rossini

Cœur de laitue, vinaigrette poire et sakura

Tiradito de sériole, tosazu blanche

Viande & poisson en partage

Dos de sériole, beurre blanc et miso bergamote

Quasi de veau okasumiso, béarnaise shiso et combava

Purée de pomme de terre, caviar

Pointe d'endives croquantes, ponzu blanche bergamote

Fromage

Brie truffé, chutney de shiitakés, poire et sakura
Pain sando perdu, coupe de cerises

Trou Normand

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, sorbet citron

Les desserts en partage

Chocolat grand cru 62% d'origine Brésil, croustillant praliné de sésame noir et caramel miso

Pavlova de mangue et yuzu parfumé au shiso

Poire fondante pochée au saké, biscuit moelleux aux amandes et crémeux vanille de Madagascar

Déclinaison de mignardises

320€ par personne, eau et café inclus à discrétion

Appetizer

Crispy potato, mimosa egg and caviar

Starters, family style

Lobster tacos, miso and vanilla

Wagyu carpaccio, rossini and truffle

Baby gem lettuce, pear & sakura vinaigrette

Yellowtail tiradito, white tosazu dressing

Meat & fish, family-style

Yellowtail Loin, bergamot miso beurre blanc

Okasumiso veal rump, béarnaise shiso and kaffir lime

Mashed potato, caviar

Crisp endive tip, white bergamot ponzu

Cheese

Truffled Brie, shiitake, pear & sakura chutney
French toast sando & cherry compote

Norman-style palate cleanser

Sgroppino Grey Goose, Veuve Clicquot, lemon sorbet

Desserts, family-style

62% Brazilian-origin grand cru chocolate, crunchy black sesame praline and miso caramel

Mango and yuzu pavlova, delicately infused with shiso

Tender pear poached in sake, soft almond sponge cake, and Madagascar vanilla cream

Selection of sweet delicacies

320€ per person, water and coffee included at will