

KALAMATA  
PARIS

# THE LAST DINNER

## - AMUSES BOUCHES -

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, RELEVÉ D'UNE LÉGÈRE ÉMULSION DE PARMESAN.

HUÎTRES FINES DE CLAIRES SERVIES AVEC UNE SAUCE PIMENT-FRUITES ROUGES  
ET UNE SAUCE DE YUZU ET POMME GRANNY SMITH.

## - ENTRÉES -

### Tataki de wagyu

TATAKI DE WAGYU JAPONAIS, JUSTE SAISI, SUBLIMÉ PAR UNE SAUCE PARFUMÉE  
AU SOJA, FRUIT DE LA PASSION ET GINGEMBRE, AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE  
POUR LA RONDEUR.

### Carpaccio Hteni

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FONDANTES, RELEVÉ D'UN YUZU DÉLICAT  
ET DE NOTES ACIDULÉES DE POMME GRANNY SMITH.

## - PLATS -

### Wagyu japonais

WAGYU JAPONAIS GRILLÉ, ESCORTÉ D'UNE SAUCE AU POIVRE SUBTILEMENT  
FLAMBÉE AU METAXA ET D'UNE PURÉE DE PANAI À L'AIL ONCTUEUSE.

### Astakos

HOMARD BLEU DE BRETAGNE, NAPPÉ DE SA BISQUE ONCTUEUSE AU FOIE GRAS,  
SERVI AVEC DES POIREAUX EN VINAIGRETTE POUR UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR.

## - DESSERT -

### Mille-feuille

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT AU CHOCOLAT BLANC, CRÈME LÉGÈRE AU YAOURT,  
ÉCLATS DE CITRON CAVIAR ET COULIS DE CARAMEL FONDANT.

- 350€ / PERSONNE -

*Option végétarienne disponible sur demande*

KALAMATA  
PARIS

# THE LAST DINNER

## - AMUSES BOUCHES -

SILKY MUSHROOM VELOUTÉ, LIGHT PARMESAN FOAM AND CRISP DAKOS.

OYSTERS SERVED WITH A BOLD CHILI-RED BERRY SAUCE AND A REFRESHING YUZU-GRANNY SMITH APPLE SAUCE.

## - STARTERS -

### Wagyu tataki

LIGHTLY SEARED JAPANESE WAGYU TATAKI WITH A FRAGRANT SOY, PASSION FRUIT & GINGER SAUCE AND A DRIZZLE OF OLIVE OIL.

### Carpaccio Hteni

MELT-IN-THE-MOUTH SCALLOP CARPACCIO WITH DELICATE YUZU AND CRISP GRANNY SMITH APPLE.

## - MAIN COURSES -

### Wagyu japonais

GRILLED JAPANESE WAGYU WITH A METAXA-INFUSED PEPPER SAUCE AND VELVETY PARSNIP-GARLIC PURÉE.

### Astakos

BLUE BRITTANY LOBSTER WITH A RICH FOIE GRAS LOBSTER BISQUE AND FRESH LEEK VINAIGRETTE.

## - DESSERT -

### Mille-feuille

CRISP WHITE-CHOCOLATE MILLE-FEUILLE WITH AIRY YOGURT CREAM, FINGER LIME PEARLS AND SMOOTH CARAMEL COULIS.

- 350€ / PERSON -

*Vegetarian option available upon request*