

THE LAST DINNER

- AMUSES BOUCHES -

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

HUÎTRES FINES DE CLAIRES SERVIES AVEC UNE SAUCE PIMENT-FRUITS 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 Htni

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 PANAIS 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

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