



NEW YEAR OMAKASE MENU

31.12.2017

Foie gras poêlé, chips de patate douce, chutney yuzu
Pan fried foie gras, sweet potato chips and yuzu chutney
Foie gras saltato, chips di patata dolce, chutney di yuzu

Saint Jacques, crème de chou-fleur au shiso
Scallops with cauliflower and shiso foam
Capesante, crema di cavolfiore allo shiso

Sélection de sushis (2 maki et 3 nigiri)
Selection of sushi (2 maki and 3 nigiri)
Selezione di sushi (2 maki e 3 nigiri)

Turbot poché, lait de soja émulsionné au sésame
Poached turbot, soy milk emulsified with sesame
Rombo lessò, latte di soia emulsionato al sesamo

Suprême de pintade, daïkon et gombo, sauce au gingembre
Supreme of guineafowl, daikon and okra with ginger sauce
Petto di faraona, daikon e gombo, salsa allo zenzero

Sorbet au litchi et sake hibiscus
Lychee sorbet and sake hibiscus
Sorbetto al litchi e sake all'ibisco

Douceur de chocolat à la fève de Tonka
Chocolate dessert with tonka beans
Dolcezza di cioccolato alle fave di Tonka



250€ par personne, hors boissons.
250€ per person without drinks - 250€ a persona, bevande escluse

Menu signé Chef Jerome Lorvellec