

ENTRÉES

LE CAVIAR SEVRUGA DE LA MAISON MONARQ Tartare de langoustine et algue nori	85€
LA LANGOUSTINE Chair en sashimi et rhubarbe du Grand Balleau Pince panée au riz soufflé, bisque à la crème et coco	58€
L'ŒUF « ONSÉN » DES GALACHES & TRUFFE MELANOSPORUM Œuf cuit à basse température, artichaut, enoki, Truffe française, émulsion vin jaune	75€
MAGURO Tataki de thon rouge, pastèque, amandes fraîches, Huile verveine, coulis de tomate de Crimée, balsamique 25 ans d'âge	52€

PLATS

LA COURBINE Maigre de ligne, courgettes au basilic, Émulsion beurre blanc au yuzu	75€
LE TURBOT Riz venere, concassée de tomate, tempura de shiso vert, Condiment nori, sauce algue	85€
LE CŒUR DE RIS DE VEAU Raviole de gambas, poireau, cacahuète, carotte à l'orange, Sauce câpres	80€
KO-USHI Carré de veau, pommes de terre primeur au thym, purée d'aubergine, Huile d'herbes, sauce miso	78€
LE BŒUF WAGYU <i>origine japonaise</i> Accompagné d'un carpaccio de Wagyu saisi au Binchotan	148€

FROMAGES

LE CRÉMEUX DE BRIE DE MEAUX FERMIER Kadaïf, huile d'olive noire vierge de Provence « À L'Olivier »	24€
LE TRADITIONNEL BRIE DE MEAUX	20€

DESSERTS

LA FRAISE Sorbet fraise, tuile à l'ail noir, crème de basilic, Eau de fraise au vinaigre de sapin et huile de basilic	35€
BIGARREAU & RHUBARBE DE LA MAISON VERMÈS Crumble amande, confiture de lait, gelée et granité de shiso rouge, Rhubarbe cuite et marinée dans un sirop de shiso, mousse et émulsion sakura	35€
SAKURANBO Glace au miso, sauce sésame noir, cerise fraîche, mousse et sorbet cerise, Meringue, sésame caramélisé	35€

