

## le menu affaires

120,000 L.L.

salade d'herbes bio | légumes croquants  
onglet de bœuf grillé | pomme grenaille  
praline-noisette | chocolat | framboise

## le menu premier cru

225,000 L.L.

bar de ligne mi-cuit | avocat | kombu  
thon | riz soufflé  
surprise du chef  
black cod | nouilles « soba » | shiitake | infusion « soleil levant »  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
sélection de fromages affinés bernard antony  
fruits rouges  
praline-noisette | chocolat | framboise

## le menu grand cru

360,000 L.L.

thon | riz soufflé  
artichaut | poutargue | agrumes  
bar de ligne mi-cuit | avocat | kombu  
légine australe | céleri | katsuobushi | infusion à la japonaise  
surprise du chef  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
sélection de fromages affinés bernard antony  
fruits rouges  
chocolat | piment d'espelette | sorbet chocolat

# 051

tva et service compris

## LES GRANDS CLASSIQUES...

---

### les plats dégustation

los mejores  
jamón ibérico de bellota joselito / lomo / chorizo  
60,000 L.L. / 40,000 L.L.

fraîcheur  
salade d'herbes bio | légumes croquants  
33,000 L.L.

cuisson lente  
cuisse de cailles | carotte | soja  
39,000 L.L.

addiction  
pizzette | hamachi | jalapeño | herbes mixtes | parfums nippons  
45,000 L.L.

un must  
cuisses de grenouilles | sauge | ail des ours | chou-fleur  
45,000 L.L.

### les poissons et les viandes

amateurs  
onglet de bœuf grillé | topinambour | pomme grenaille  
96,000 L.L.

noble  
turbot grillé | aubergine | légumes  
105,000 L.L.

nippon  
black cod | nouilles « soba » | shiitake | infusion « soleil levant »  
114,000 L.L.

classique  
wagyu mb6 « tajima » juste grillé | racines  
72,000 L.L. / 120,000 L.L.

green  
filet de bœuf mb4+ nourri à l'herbe | girolle | oignon  
120,000 L.L.

## LA CRÉATIVITÉ AU FIL DES SAISONS...

---

### les plats dégustation

casanova  
artichaut | poutargue | agrumes  
48,000 L.L.

prince  
bar de ligne mi-cuit | avocat | kombu  
48,000 L.L.

véritable  
morilles poêlées | vin jaune | œuf de caille  
54,000 L.L.

peps  
asperge | aubergine | miso | sansho | agrumes  
54,000 L.L.

inspiration ginza  
langoustine | feuille de shiso | gingembre acidulé  
60,000 L.L.

---

le menu « amuse »  
arrivages | « vous et le chef »  
180,000 L.L.

---

### les poissons et les viandes

maximus  
saint-jacques grillée à la plancha | céleri | oignon | carotte  
87,000 L.L.

tendre  
côtelette d'agneau de lait | champignon | chicon  
96,000 L.L.

nacrée  
légine australe | céleri | katsuobushi | infusion à la japonaise  
114,000 L.L.

authentique  
plat de côtes grillé | girolle | salsifis  
114,000 L.L.

inédit  
sole grillée | kale | artichaut  
120,000 L.L.