

Caprice

Saturday, October 26, 2019

Tartare Terre et Mer

Bœuf Wagyu Australien et l'Huître Gillaardeau, Caviar Kristal

Land and Sea Tartare

Australian Wagyu Beef and Gillaardeau Oyster, Kristal Caviar

Langoustine, Mangue Fraîche, Sauce aux Oursins d'Hokkaido

Scampi, Fresh Mango and Hokkaido Sea Urchin Sauce

Le Lièvre de la Forêt de Chambord

En Soupe, Marron Glacé, Ravioli de Lièvre et Toast de Fourme d'Ambert

Hare and Chestnut Soup, Hare Leg Ravioli and Fourme d'Ambert Cheese Toast

Kinki du Marché de Toyosu Façon Bouillabaisse

Fenouil Confit et Pomme de Terre

Kinki Fish from Toyosu Market "Bouillabaisse" Style

Fennel Confit and Potato

L'Œuvre de Mon Voyage à Singapore

Le Laksa au Crabe Royal et Citron Sudachi

The work of My Journey to Singapore

The Laksa with King Crab and Sudachi Lime

Pigeon de Racan de la Maison Bellorr

Cuit dans une Cabosse de Cacao, Salsifi et Pomme Soufflée, Jus au Cacao

Racan Pigeon from Maison Bellorr,

Cooked in Cocoa Pod, Salsify and Puffed Potatoes, Cocoa Jus

Sélection de Fromages Affinés

Caprice Cheese Cellar

Millefeuille Chocolat Banane, Sorbet Cacao

Banana Chocolate Millefeuille, Cocoa Sorbet

Café et Mignardises

Coffee and Petit Fours