

MÜN

M
E
N
U

3
1

D
E
C
E
M
B
R
E

3
5
0
€

Shiso tempura

Gambero rosso, crème acidulée

et

Parfait croustillant

Œuf de caille, soja, caviar

Foie gras poêlé

Consommé de canard, enoki, edamame, bois de Sakura

Carpaccio de bar

Gingembre, nashi, caviar

Homard rôti

Karifurawa, miso campagne

et

Picaña Waguy A7

Poireaux aburi, broccolini, shiso

Mangue passion

Granité saké

Mignardises «MÜN»



MÜN

M
E
N
U

3
1
S
T

D
E
C
E
M
B
E
R

3
5
0
€

Tempura Shiso

Gambero rosso, sour cream

and

Parfait Crispy

Quail egg, soy sauce, caviare

Pan-fried duck foie gras

Duck consommé, enoki, edamame, Sakura wood

Sea bass carpaccio

Ginger, nashi, caviare

Roasted lobster

Karifurawa, miso campagne

and

Picaña Wagyu A7

Aburi leeks, broccolini, shiso

Mango maracuja

Saké granita

Mignardises «MÜN»

