

# MENU

¥10,000

## LA TOMATE

et le crabe en transparence fleurie d'épices  
tomato and crab jelly flavored with celeriac salt and crunchy vegetables



## LE KINMEDAI

en tartare sur un velours de coriandre aux herbes fraîches  
line caught Kinmedai fish served in tartare on a delicate coriander sauce and fresh herbs



## L'ŒUF DE POULE

œuf à la coque sans coque et coulis d'une piperade relevé d'espelette  
slow cooked egg yolk served on bell pepper sauce topped with espelette



## LE TURBOT

aux artichauts violets et son jus de barigoule à l'essence de basilic  
line caught turbot cooked with purple artichoke and barigoule sauce



## LA CAILLE

farci au foie gras et caramélisée au soja, salade d'herbes et pomme purée  
free range quail stuffed with foie gras and signature mashed potato

ou / or

## LA PLUMA

caramélisée et tranchée aux aromates, légumes en tempura et pousses de salade  
porc pluma pan seared with aromates and vegetables tempura

ou / or

## LE BOEUF

la bavette cuite à la plancha avec des primeurs au jus  
pan seared beef flank served with seasonal vegetables ( Supp. ¥1,500 )

\* \* \*

## L'ANANAS VICTORIA

confit, granité citron vert et nuage à la noix de coco  
pineapple confit and served with lime granité and a cloud of coconut

ou / or

## LA PÊCHE BLANCHE

pochée au parfum de verveine et accompagnée d'une mousse goyave, sorbet yaourt  
white peach poached in a syrup served with guava mousse and yogurt ice cream

ou / or

## LE CHOCOLAT SENSATION

en crème onctueuse au chocolat Guanaja, glace au lait concentré et biscuit Oreo  
chocolate sensation ganache with a condensed milk ice cream and Oreo biscuit powder



## LE CAFÉ OU LE THÉ ESCORTÉ DE MIGNARDISES

coffee or tea accompanied with selection of sweets

10% de service non compris 10% of service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
*All our breads are made in house by our bakery team*