

# MENU

¥6,000

## L'AMUSE-BOUCHE

Amuse



## LE CAVIAR ET L'OURSIN

dans un consommé pris recouvert d'une onctueuse crème de fenouil  
sea urchin served with a crustacean jelly and fennel cream ( Supp. ¥1,800 )

ou / or

## LA CREVETTE DES ANGES

marinée aux épices et servie sur une gelée à l'asperge verte, crème d'avocat  
angel shrimp marinated with four spices and served on a green asparagus jelly and guacamole

ou / or

## LE KAMPACHI

en carpaccio, assaisonner au vinaigre de calamansi et condiments épicés  
kampachi carpaccio with calamansi citrus and spices

ou / or

## LE PÂTE EN CROÛTE

marbré de foie gras, condiment au chutney de tomate verte et figue d'Été  
pate croute with foie gras accompanied of a sweet and sour green tomato marmalade and figs



## LA DAURADE

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



## LE COCHON

"Sanda" tranché et caramélisé au soja, légumes en tempura et pousses de salade  
Sanda pork pan seared and glazed with soja, vegetables tempura

ou / or

## L'AGNEAU DE LOZÈRE

les côtes rôties sur une marmelade d'aubergine, salade pastorale et pomme purée  
Lozère lamb rack presented on a eggplant caviar, herbs salad and signature mashed potato

ou / or

## LE BOEUF

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

ou / or

## LE CANARD

rôti sur la peau et escorté de cerises confites à la bière krik  
pan seared duck on the bone and served with cherries infused in krik beer ( Supp. ¥2,500 )

\* \* \*

## 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 confit 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*