

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 13,000

Amuse
* * *
Your choice of one appetizer
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea served with petit four

MENU B ¥ 9,200

Amuse
* * *
Your choice of one appetizer
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea served with petit four

MENU C ¥ 7,600

Amuse
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea served with petit four

MENU D ¥ 5,200

Amuse
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet
- L'HIRAME** en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote au citron et pavot bleu agrémenté de caviar
Hirame on a carpaccio with lemon vinegar and blue poppy, shallot cream and Imperial caviar
- LE CRABE** effiloché sur une gelée de crustacés recouverte d'une mousseline d'avocat
Snow crab served with a crustaceans jelly and a avocado mousse
- LE COQUILLAGE** étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de « Veuve Clicquot » (Supp.¥1,050)
Steamed Shells and lemon zest on a light capuccino « Veuve Clicquot » sauce (+¥1,050)

LES SOUPES / SOUPS

- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
Duck Liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream
- LE CHOU-FLEUR** en velouté au jambon iberico et croûtons dorés
Cauliflower cream soup with Iberico ham

LES PLATS / MAIN DISHES

- LE BAR** et sieche de printemps à la plancha servi sur un coulis de chorizo et haricots coco
Panfried blackfin seabass and cuttlefish served with a chorizo and navy beans coulis
- LA DAURADE** à la plancha, escorté de légumes sautés aux aromates
Sauteed Sea Bream escorted with vegetables and a tomato jus
- LA PINTADE** rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras
Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy
- LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti, servi avec des légumes et feta à la provençale
Roasted lamb served with vegetables and feta cheese on a provençale style
- LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée(Supp.¥1,680)
Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes(+¥1,680)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp.¥1,890)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables(+¥1,890)

LES DESSERTS / DESSERTS

- LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
Araguani Chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder
- LES CHOUX PRINCESSE** sur une gelée de citron au miel d'acacia accompagné d'un sorbet à la fraise
Lemon and honey flavored strawberry cream puff served with a strawberry sherbet
- LA CRÈME AU FROMAGE** façon « Cheese Cake » aux agrumes de Dekopon et son sorbet fromage blanc
Creamy Cheese cake served with Dekopon and fromage blanc sherbet
- LE CERISIER** panna cotta de pistache, délicat espuma d'opals et coulis de grotte
Cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opals espuma