

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 8,800

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

MENU B ¥ 6,800

Amuse
* * *
Your choice of one appetizer
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea

MENU C ¥ 4,800

Amuse
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or tea

MENU D ¥ 3,200

Amuse
* * *
Your choice of one dish
* * *
Coffee or tea

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

LE PIED DE COCHON sur une tartine gratinée au parmesan à la moutarde d'Orléans

Pigs' trotter on a thin tartine gratinated with parmesan cheese

L'ŒUF DE POULE imprégné de saumon fumé façon « mimosa »

Egg mimosa stuffed with smoked salmon and served with a cocktail sauce

LA CREVETTE sur un lit de guacamole et fine lamelles de légumes arlequin

Shrimp on a guacamole sauce and served with crispy harlequin vegetables

✓ **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

LES SOUPES / SOUPS

LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg

LE CHOU-FLEUR en fin velouté de palourdes avec une touche d'huile de curry

Cauliflower and clam cream soup served with spicy curry oil

LES PLATS / MAIN DISHES

LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

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 JOUE DE PORC doucement mijotée, perle de légumes et tuile croustillante poivrée

Slowly simmered pork cheek served with pepper vegetables

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties aux légumes sautés à la persillade au jus

Roasted lamb served with sautéed crispy vegetables on a parsley sauce

LE BŒUF poêlé servi avec son jus gras et une salade pastorale (Supp + ¥ 1,260)

Wagyu Beef steak served with a herb salad (+¥1,260)

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 griotte

Cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opals espuma