

**~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~**

**MENU A ¥9,200**

**Amuse**

**\* \* \***

**Your choice of one appetizer**

**\* \* \***

**Your choice of one soup**

**\* \* \***

**Your choice of two dish**

**\* \* \***

**Your choice of one dessert**

**\* \* \***

**Coffee or Tea**

**MENU B ¥5,500**

**Amuse**

**\* \* \***

**Your choice of one appetizer**

**\* \* \***

**Your choice of one dish**

**\* \* \***

**Your choice of one dessert**

**\* \* \***

**Coffee or Tea**

**MENU C ¥3,500**

**Amuse**

**\* \* \***

**Your choice of one dish**

**\* \* \***

**Coffee or Tea**

All our breads are homemade by our team from the bakery

 **Vegetarian dishes**

10% 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'ŒUF DE POULE** imprégné d'une salade macédoine façon « mimosa »

Egg mimosa stuffed with macedonia salad and served with a cocktail sauce

**LA DAURADE** en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote au citron et pavot bleu

Sea bream on a carpaccio with lemon vinegar, blue poppy and shallot cream

**LA SAINT JACQUES** en salade d'endive à l'avocat, pomme et pamplemousse ( Supp + ¥ 880 )

Scallops served with apple, grapefruit on a chlcory salad ( +¥ 880 )

## LES SOUPES / SOUPS

**L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom

**LE CHOU-FLEUR** velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés

Cauliflower cream soup served with Iberico ham and croutons

## LES PLATS / MAIN DISHES

**LE SAWARA** accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

Sawara fish served with celeriac purée and celery salad

**LA ITOYORI** à la plancha, escortée de légumes sautés aux aromates

"Itoyori" served with vegeteables and a tomato jus

**LA VOLAILLE** en ballottine avec sa mousse de crevette, servie avec pousses de bambou

Chicken Ballotine with a prawn mousse and Bamboo shoots

**LES NOISETTES D'AGNEAU** rôtie, servie avec des légumes croustillants au jus gras

Roasted lamb served with crispy vegetables and natural gravy

**LE BŒUF** poêlé servi avec son jus gras et une salade pastorale ( Supp + ¥ 1,480 )

Wagyu Beef steak served with a herb salad ( +¥1,480 )

## 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

**LE VACHERIN** comme une ruche sous une glace au miel et yuzu recouvert d'un caramel fondant

Yuzu and honey flavored vacherin prepared like a honeycomb

**LE CAFÉ** sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja

Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness

**LE PARFUM DES ILES** crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse