

Menu

¥6,000

L'Amuse-Bouche

amuse



La Terrine de Volaille

aux légumes de Printemps et mariné au saké
Spring chicken terrine marinated with sake

ou / or

Le Foie-Gras

de canard poêlé, servi sur un délicat velouté de daïkon
seared duck foie gras presented on a velvety daikon soup

ou / or

La Noix de Saint-Jacques

saisie avec une émulsion coraline au château Chalon
pan seared scallop accompanied of crustacean emulsion with château Chalon sauce



La Daurade

accompagnée de salsifis et épinards sautés, sauce beurre blanc
roasted sea bream on a bed of spinach and salsify with white butter sauce



Le Cochon

“Kagayaki” escorté d’une polenta onctueuse à la vieille mimolette et légumes de saison
Kagayaki pork cooked with yellow wine sauce and vegetables sautéed, creamy mimolette polenta

ou / or

Le Filet de Bœuf

cuit à la plancha avec des primeurs au jus
pan seared beef tenderloin served with seasonal vegetables (Supp. ¥3,000)

* * *

Le Grain de Café

un cœur tendre au Baileys sur un sablé, fine couche au cacao Andoa
coffee seed shell flavored with Andoa cacao and Baileys

ou / or

La Tendance Chocolat

onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with biter 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