

**~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~**

CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE

**MENU A ¥ 13,800**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one soup**

\*\*\*

**Your choice of two dishes**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

**MENU B ¥ 10,000**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one soup**

\*\*\*

**Your choice of one dish**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

**MENU C ¥ 8,000**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one dish**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**Le Poulpe** mariné au caviar d'aubergine et relevé de coriandre fraîche  
marinated octopus served with velvety eggplant puree

**Le Pressé de Volaille et Foie Gras** accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge  
chicken and foie gras mille feuille accompanied with green lentil salad

**L'Oeuf de Poule** mollet et frit à la feuille de brique façon Niçoise  
soft boiled egg fried with brick sheets presented on a Mediterranean condiment

**L'Oursin** délicate gelée cardinaliser recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur  
Hokkaido sea urchin served with a crustacean jelly and cauliflower cream ( Supp. ¥ 1,100 )

## LES SOUPES / SOUPS

**La Cerise** en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache  
cherry gazpacho with ricotta cheese sherbet and roasted pistachio

**La Crevette** dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais  
shrimp presented in curcuma broth with fresh ginger

## LES PLATS / MAIN COURSES

**L'Espadon** rôti et servi mi-cuit, petit risotto de frégola tomaté et jus de moule safrané  
Roasted line caught sword fish served with tomato fregola risotto and saffron mussel sauce

**Le Bar** rôti aux épices, sauce verjuté et crème de fenouil  
pan seared seabass with five spices and verjus sauce

**Le Filet Mignon de Porc** en habit au lard paysan, condiment moutardé et cromesquis de pied de cochon  
Pork tenderloin rolled with bacon accompanied with a mustard condiment and cromesqui

**Le Coquelet** le suprême rôti et la cuisse confite accompagné d'une mousseline de maïs  
Cockerel breast roasted served with confit leg and sweet corn mousseline

**L'Agneau de Lozère** en croûte d'herbes, fricassée de girolles et d'asperges vertes  
Lozère lamb rack served with herb crust, girolle and green asparagus sautéed ( Supp. ¥ 1,980 )

**La Bavette** accompagnée d'une purée de pomme de terre et salade pastorale  
pan seared beef flap served with a fresh herbs salad and mashed potatoes ( Supp. ¥ 1,980 )

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Savarin** aux zestes d'oranges confits, mélange de fruits exotiques et crème chantilly à la vanille de Tahiti  
rum baba and seasonal exotic fruits topped with Tahitian vanilla whipped cream

**Le Vacherin** framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt  
raspberry and lychee vacherin served with yogurt chantilly cream

**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

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
*All our breads are made in house by our bakery team*