

~ 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

La Daurade cuite au plat, émulsion citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux
pan-seared seabream served with a lemongrass emulsion and oil, stewed leeks

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
Porc 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 biter biscuit powder

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