

**~ 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

**Les Noix de Saint-Jacques** poêlées, servies en méli-mélo de salade aux éclats de grenades  
scallops served on méli-mélo salad with pomegranate chips

**Le Pressé de Foie Gras** aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché  
pressed foie gras and fig in a mendiant style served with toasted brioche

**L'Oeuf de Poule** mollet et frit à la feuille de brick style niçoise  
soft boiled egg fried in brick sheet Niçoise style

### **Le Saumon Fumé**

en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne  
smoke salmon and potatoes symphony served on a light wasabi cream topped with Imperial Caviar ( Supp. ¥ 1,320 )

## LES SOUPES / SOUPS

**La Tomate** en gaspacho à l'huile d'olive extra vierge "Masia el Altet" aux mini pousses de basilic  
tomato gazpacho flavored with basil and olive oil croutons

**Les Champignons** en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique  
velvety mushrooms soup, Ibérico ham and crouton, garlic cream

## LES PLATS / MAIN COURSES

**L'Espadon** à feu vif, servi mi-cuit, petit risotto de frégola tomaté, jus de moules safrané  
roasted line caught sword fish served with tomato fregola risotto and saffron mussel sauce

**Le Sawara** à la plancha, coulis de betterave marbré au comté et Château-Chalon  
pan-fried sawara fish on a beet and Comté cheese coulis flavoured with château-Chalon

**La Joue de Porc Ibérique** confite aux épices, mousseline de carottes fanes et farfalles  
Iberico pork cheek stew with southern spices, velvety carrots puree and farfalle

**Le Canard de Challans** son suprême rôti, racine de lotus étuvée et mousseline de salsifis  
Challans duck breast roasted, lotus and salsify puree

**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 de Bœuf** saisie sur la plancha, 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 confites, mélange de fruits exotiques et 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 légère 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 sorbet and powdered biscuit

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