

~ 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

-  **LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis
- LA SALADE LYONNAISE** aux saucissons pistaché, poitrine fumée servie avec son œuf poché et pomme de terre
Lyonnais salad and pistachio sausage served with a poached egg and potato smoked bacon
- LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine aux fenouils servi avec une sauce gravlax
Smoke salmon on a fennel thin tart with a gravlax sauce
- LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp + ¥ 880)
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter (+¥880)

LES SOUPES / SOUPS

-  **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
Tomato gazpacho flavored with basil and olive oil croutons
- LE SALSIFIS** en fin velouté et croustillants escorté de son canard fumé
Salsify cream soup served with smoked duck

LES PLATS / MAIN DISHES

- LE CABILLAUD** poêlé, croquette de brandade sur son coulis de poivron relevé au gingembre
Cod fish accompanied with brandade croquette on a ginger paprika sauce
- LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais
Kihata fish served with eggplant and basil sauce
- LA JOUE DE PORC** braisée sur un lit de houmous relevé aux épices
Braised pork cheek served with a spiced hummus
- LE POUSSIN** rôti puis servi avec une fricassée de champignons persillés
Roasted chick served with a mushroom fricassee
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha servie avec une pomme purée (Supp + ¥ 1,980)
Wagyu beef flank steak served with mashed potatoes (+¥1.980)

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** framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt
Raspberry vacherin and litchi sherbet escorted with sweet whipped yogurt cream
- LE CHEESE CAKE** aux fruits exotiques sur une fine tuile crouillante de spéculoos
Exotic fruits cheese cake served with a light speculoos biscuit
- LE PARIS-BREST** aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc
Paris-brest with caramelized hazelnuts, orange jelly and fromage blanc sherbet