

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 13,500

Amuse

*** * ***

Your choice of one appetizer

*** * ***

Your choice of one soup

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or Tea served with petit four

MENU B ¥ 9,500

Amuse

*** * ***

Your choice of one appetizer

*** * ***

Your choice of one soup

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or Tea served with petit four

MENU C ¥ 7,800

Amuse

*** * ***

Your choice of one soup

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or Tea served with petit four

MENU D ¥ 5,300

Amuse

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or Tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

LES ENTRÉES / 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
- LE CRABE** en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche
Snow Crab flavoured with fresh mint served in avocado cannelloni
- LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce gravlax
Smoke salmon on a fennel thin tart with a gravlax sauce
- LE CAVIAR** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp + .¥1,980)
Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+¥1,980)

LES SOUPES / SOUPS

- ✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
Tomato gazpacho flavoured with basil and olive oil croutons
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

LES PLATS / MAIN DISHES

- LA SOLE** délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safranées
Steamed dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce
- LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine aromatisé de basilic frais
Kihata fish served with eggplant and basil sauce
- LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym accompagné d'une pomme purée
Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes
- LA PINTADE** rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras
Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy
- LA CAILLE** en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp.¥1,980)
Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes (+¥1,980)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp.¥1,980)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+¥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 chantilly au yaourt
Raspberry vacherin and litchi sherbet escorted with sweet whipped yogurt cream
- LE CHEESE CAKE** aux fruits exotiques sur une fine tuile de spéculoos croustillante
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

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 18,900

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

Iberico ham

*** * ***

LE CAVIAR

**dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream**

*** * ***

LE GASPACHO

**avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons**

*** * ***

LA SAINT-JACQUES

**les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé
Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter**

*** * ***

LA LANGOUSTINE

**en papillote croustillante au basilic
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto**

*** * ***

LA DAURADE

**servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
Sea bream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato**

*** * ***

LA CAILLE

**en duo au foie gras caramélisée, pomme purée
Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes**

*** * ***

LA MANGUE PERROQUET

**aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé
Parrot Mango exotic sensation with white chocolate and crispy rice**

*** * ***

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

**escorté de mignardises
Coffee or tea served with petit four**

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included