

~ 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

- ✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet
- 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 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 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 safrané
Steamed dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce
- LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais
Kihata fish served with eggplant and basil sauce
- L'AGNEAU DE LOZÈRE** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
French Lozère lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil
- 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
- LE CANARD DE KYOTO** avec une salade pastorale et une pomme purée (Supp.¥1,680)
Roasted Duck served with an herb salad and mashed potatoes (+¥1,680)
- 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 DÉSSERTS / 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 croustillante de spéculoos
Exotic fruits cheese cake served with a light speculoos biscuit
- LA PÊCHE** pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc
Poached peach and rhubarb served with a light fromage blanc cream

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