

~ 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 SAUMON FUMÉ** en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce gravlax
Smoke salmon on a fennel thin tart with a gravlax sauce
- LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une fin melba d'oursin au wasabi
Sea bream carpaccio with blue poppy, lemon vinegar served with a wasabi cream sea urchin toast
- 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

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- LE CRABE «WATARI »** servi en bisque onctueuse sur une royale de chou-rave
«WATARIGANI» crab bisque served with delicate kohlrabi pudding

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** à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans
Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter
- LE POUSSIN** à la cocotte, présenté avec une fricassée de champignons
Roasted chick served with a mushroom fricassee
- LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée
Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes
- 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 PAVLOVA** meringue crouillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis
- LE MARRON** façon Mont-blanc, servi avec un coulis de cassis et une glace au lait
Chestnuts prepared like a « Mont-blanc » with a blackcurrant coulis and a milk ice cream
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp.¥660)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)