

~ 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 au saucisson 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

LES CUISSES DE GRENOUILLE en fritots relevés d'ail doux au coulis de persil (Supp. ¥880)

Fried frog legs served with garlic purée and a parsley sauce (+¥880)

LES SOUPES / SOUPS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

LE SALSIFIS en fin velouté et croustillants escorté de son canard fumé

Salsify cream soup served with smoked duck

LES PLATS / MAIN DISHES

LES TRUFFES BLANCHES en risotto servie avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp + ¥ 5,000)

White truffle risotto served with poached egg (+¥5,000)

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 à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans

Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter

LA JOUE DE PORC mijotée et servie sur une onctueuse crème de pois chiches aux épices

Braised pork cheek served with a spiced hummus

LE POUSSIN à la cocotte, présenté avec une fricassée de champignons

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 PAVLOVA meringue croustillante 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)