

~ 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

**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)**

**LE FOIE GRAS DE CANARD** à la plancha servi avec un risotto d'épeautre au parmesan (Supp.¥1,680)

**Pan-fried duck liver and parmesan cheese risotto (+¥1,680)**

## 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)**