

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE

MENU A ¥ 13,800

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one soup

Your choice of two dishes

Your choice of one dessert

**Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets**

MENU B ¥ 10,000

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one soup

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

**Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets**

MENU C ¥ 8,000

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

**Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets**

 **Truffe Blanche râper ¥2,000 / 1g**
White Truffle Shaving ¥2,000 / 1g

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Les Noix de Saint-Jacques poêlées, servies en méli-mélo de salade aux éclats de grenades
scallops served on méli-mélo salad with pomegranate chips

Le Pressé de Foie Gras aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché
pressed foie gras and fig in a mendiant style served with toasted brioche

Le Maquereau sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
mackerel served on a tarte with basil and a black olive tapenade

Le Saumon Fumé

en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
smoke salmon and potatoes symphony served on a light wasabi cream topped with Imperial Caviar (Supp. ¥ 1,320)

LES SOUPES / SOUPS

La Lentille Verte en velouté soyeux au lard fumé, écume de jeunes oignons
green lentil soup topped with onion foam and pork belly

Le Chou-Fleur servi sur une royale de crustacés et huile de curry
cauliflower soup served with crustacean custard and curry oil

LES PLATS / MAIN COURSES

Le Sawara à la plancha, coulis de betterave marbré au comté et Château-Chalon
pan-fried sawara fish on a beet and Comté cheese coulis flavoured with château-Chalon

✳ **Le Kamasu** en viennoise aux aromates, gnocchi de potiron et jus tranché aux pois chiches
crispy Kamasu filet escorted with pumpkin gnocchi and chickpea reduction

✳ **La Joue de Porc Ibérique** confite aux épices, délicate purée de carottes fanes et farfalles
Iberico pork cheek stew with southern spices, velvety carrots puree and farfalle

✳ **Le Canard de Challans** son suprême rôti, racine de lotus étuvée et mousseline de salsifis
Challans duck breast roasted, lotus and salsify puree

La Côte d'Agneau rôtie à la fleur de thym, crépinette farcie et mini aubergine confite au jus gras
lamb rack roasted with thyme, mini eggplant confit and stuffed shoulder meat ball (Supp. ¥ 1,540)

✳ **La Bavette de Bœuf** saisie sur la plancha, purée de pomme de terre et salade pastorale
pan-seared beef flap served with a fresh herbs salad and mashed potatoes (Supp. ¥ 1,980)

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Carapoire déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
pear trilogy served with caramelized hazelnuts and chocolate biscuit

La Tarte Tatin escorté d'une crème légère et sauce caramel, glace vanille de Tahiti
apple tatin served with caramel sauce topped with whipped cream and Tahiti vanilla ice cream

La Tendence Chocolat onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sorbet and powdered biscuit