

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**La Sérieole** délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi  
amber jack tartare topped with red turnip and yuzu juice

**Le Pressé de Foie-gras** aux légumes de pot-au-feu ravigotés d'une vinaigrette truffée  
pressed vegetable and foie gras confit seasoned with truffle dressing

**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 Homard du Maine** juste cuit au court bouillon en salade façon Boléro  
poached Boston lobster salad with tomato crustacean sherry dressing ( Supp. ¥ 2,200 )

## 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

**La Daurade** cuite à la plancha, beurre blanc et pousses de colza  
pan-seared seabream with white butter sauce and rapeseed

**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 Bœuf** confite au vin rouge, petits oignons grelots et mini carottes fanes  
braised beef cheek in red wine sauce served with pearl onion and mini carrots

**Le Canard de Challans** son suprême cuit en peau croustillante, fondue de poireaux crayons au xérès et coulis de pain d'épices  
pan-seared Challans duck breast, braised leek with kumquat and ginger bread

**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 )

**Le Coquelet** en cocotte façon demi-deuil, sauce Château Chalon et légumes d'hiver  
roasted cockerel with creamy yellow wine sauce and black truffle ( Supp. ¥ 2,500 )

## 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** agrémentée 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 Tendance Chocolat** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé  
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sorbet and powdered biscuit

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
*All our breads are home made by our bakery team*