

~ 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

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte  
**Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet**
- LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce gravlax  
**Smoke salmon on a fennel thin tart with a gravlax sauce**
- LE KAWAHAGI** en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciée  
**"KAWAHAGI" on a carpaccio with blue poppy, lemon vinegar and a spicy liver toast**
- LE CANARD CHALLANDAIS ET LE FOIE GRAS**  
en pâté-croûte, escorté de kumquats avec une compotée d'oignons rouges au vinaigre( Supp.+¥1,680)  
**Challans duck and liver prepared as "Pâté-Croûte" escorted with kumquats and vinegar stewed red onions (+¥1,680)**

## 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

- LES SPAGHETTIS** aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp.¥6,000)  
**Black truffle Spaghettis served with poached egg (+¥6,000)**
- LE BAR** façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave  
**Meuniere sea bass and served with a celeriac puree**
- L'HIRAME** cuit à la vapeur servi avec un coulis de brocolis et gnocchis de pomme de terre au safran  
**Hirame fish steamed cooked served with a broccoli sauce and saffron potatoes gnocchis**
- LA PINTADE** rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras  
**Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy**
- LE CHEVREUIL DE HOKKAIDŌ** poêlé, escorté d'une fricassée de champignons sur une sauce poivrade  
**Roasted venison served with mushroom fricassee and black pepper flavor sauce**
- 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**
- LA POMME** caramélisée sur un fin sablé au spéculoos agrémenté d'une glace vanille de Tahiti  
**Caramelized apple served on a speculoos biscuit with Tahitian vanilla ice cream**
- 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 coulls and a milk ice cream**
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp.¥660)  
**Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)**

