

~ 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

-  **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 KAMASU** mi-cuit et son poireaux vinaigrette accompagné d'une sauce ravigote
Kamasu fish half cook served with leeks vinaigrette on a ravigote sauce
- 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
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

LES PLATS / MAIN DISHES

- LES TRUFFES NOIRES** en risotto escorté de jambon Ibérique et d'une crème légère (Supp. ¥3,000)
Black truffle risotto served with Iberico ham and light cream (+¥3,000)
- 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
- LE BAR** façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave
Meunier sea bass and served with a celeriac puree
- LE PORC** en filet rôti, crêpinette farcie de son pied sur un ragoût aux lentilles vertes du Puy
Roasted pork filet and his legs on a crepinette served with greens lentils from Puy
- LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
Confit Duck on a parmentier with porto wine and black trumpet mushrooms gratin
- 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
- 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 coulis and a milk ice cream
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥660)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)