

~ 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**

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 Suprême de Canard
cuit avec la peau croustillante, fondue de poireaux au xérès et coulis de pain d'épices
pan-seared 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