

**~ 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

10% service charge is not included

## LES ENTREES / APPETIZERS

**L'ASPERGE VERTE** et le jambon Ibérique sur une fine tarte

**Green asparagus with Iberico ham on a thin tart**

**LE PORC** en pâté de campagne servi avec une compote de nêfle du Japon

**Country style pork pâté served with compote of loquat**

**LES CREVETTES** marinées, servie avec son œuf mimosa sur un coulis de cresson

**Paradise prawn marinated with mimosa egg and cress sauce**

**LA SAINT JACQUES** en salade à l'avocat, pamplemousse et tomate ( Supp.+¥880 )

**Scallops served with tomato, grapefruit on a salad (+¥880)**

## LES SOUPES / SOUPS

**LE NANOHANA** en crème légère accompagnée de palourdes et croûtons aux algues

**Nanohana light cream soup served with clams and seaweed croutons**

**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

**L'ISAKI** poêlé sur son coulis de navets relevé à la moutarde d'Orléans

**Pan fried Isaki fish with Orléans mustard turnips sauce**

**LE SABRE** à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois

**Pan fried sword fish served with cuttlefish on a anchovy butter sauce**

**LE VEAU** en blanquette, servi sur un riz pilaf escorté de bambou sauté

**French veal stew served on a pilaf rice escorted with bamboo**

**LES NOISETTES D'AGNEAU** gratinées à la fleur de poivron rouge façon basquaise

**Lamb gratinated with red bell pepper like a basquaise**

**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 COURONNE DE LA REINE** en déclinaison aux fraises « Amaou » sur une gelée à la camomille

**Queen's crown tulle with « Amaou » strawberry declination and chamomile jelly**

**LE BABA AU RHUM** escorté de dekopon et d'une légère crème fouettée

**Baba au rhum served with dekopon and a light custard cream**

**LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp.¥660)

**Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)**

