

**~ 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

10% of service charge is not included

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

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

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

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

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

**LA DAURADE** en tartare recouvert d'avocat accompagné d'une sauce épicée

**Sea-bream tartare accompanied with avocado and spicy sauce**

**L'ASPERGE BLANCHE** rôtie, servie avec une fricassée de morilles au Château-Chalon (Supp. ¥1,100)

**Roasted white asparagus served with Chateau-Chalon morel fricassee (+¥1,100)**

## 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**

**L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

**Eggplant cream soup served with shiitake mushroom**

## LES PLATS / MAIN DISHES

**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**

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

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

**LA CANETTE** rôtie, servie avec une compote de rhubarbe et un coulis de salsifis relevé aux épices

**Roasted duckling served with compoted rhubarb and spicy burdock puree**

**LE PORC IBÉRIQUE** « Pluma » poêlé accompagné d'une romaine farcie de petit pois à la française

**Roasted Iberico "pluma" accompanied with romaine lettuce stuffed green peas**

**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 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)**