

~ 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**

MENU D ¥ 5,800

“servi uniquement au déjeuner en semaine”
“served only during weekday lunch”

Amuse-Bouche

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

**Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets**

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Le Saumon en tartare à l'avocat, herbes aromatiques, asperges vertes, vinaigrette citronnée
salmon duo of avocado and fresh dill topped with green asparagus flavored with citrus dressing

Le Foie Gras brioché sublimé d'un chutney de mangue aux épices douces
terrine of foie gras presented with mango chutney and spices

La Crevette sakura-ebi et l'œuf mimosa sur une fine tarte
blue angel shrimp tarte agremented with mimosa egg and sakura-ebi

L'Asperge Blanche en duo d'hotaru-ika, encre de seiche et mousseline de poivrons
white asparagus poached accompanied of fire squid and ink sauce (Supp. ¥1,200)

LES SOUPES / SOUPS

La Cébette en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule
velvety spring onion coulis served on a delicate chicken jelly and chives oil

La Laitue Pommée mousseuse agrémentée de clovisses façon marinière au chou vert
butter lettuce cappuccino served with stewed clams and green cabbage

LES PLATS / MAIN COURSES

Le Mebaru dans une traditionnelle soupe de poissons de roche tomatée, raviole de fenouil et wakame
rockfish poached in clear tomato fish soup, deep fried fennel ravioli and wakame

L'Itoyori cuit en peau sauce vierge aux condiments, légumes provençaux poêlés, chips de parmesan
golden threadfin pan-seared with zucchini and eggplant, provençale condiment and parmesan tuile

La Joue de Bœuf mitonnée sur une compotée de cœurs d'artichauts, coques d'oignons braisées et moutarde à l'ancienne
braised beef cheek served with artichoke puree, confit onion and crushed mustard seed

Les Noisettes d'Agneau rôties, légumes printaniers juste sautés, pousses de pétasite frites, crème d'ail noir
lamb loin pan-seared with spring vegetables and black garlic coulis

Le Canard de Challans le magret sauce à l'orange style bigarade, udo étuvé et pomme purée
Challans duck breast roasted on the skin, orange reduction and udo with mashed potatoes (Supp. ¥ 1,750)

Le Lapereau Fermier le râble farci et roulé, crème de petits pois nouveaux, sauce à la marjolaine
rabbit saddle stuffed with button mushroom, green pea puree and morels (Supp. ¥ 2,050)

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Vacherin Fraise sur un miroir rubis parfumé à la framboise
strawberry vacherin served on a raspberry mirror jelly

Le Cheese Cake délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
cheese cake mousse accompanied of fresh grapefruit and clementine

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