

~ 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

 Vegetarian dishes

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

LE GASCON en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée

Jack mackerel tartar, green soybeans and myoga served with lemon vinaigrette sauce

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade romaine

Veal prepared like a "Vitello tonnato" with romaine salad

LA LANGOUSTINE tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche (Supp + ¥1,480)

Sautéed dublin bay prawn and avocado salad, served with fresh tomato sauce (+¥1,480)

LES SOUPES / SOUPS

 **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

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

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom

LES PLATS / MAIN DISHES

LE HATA saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes

Meuniere HATA and served with girolles fricassee

LE BAR dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil

Line caught seabass cooked in saffron broth with refreshing fennel salad

LA PINTADE FERMIERE rôtie à la broche accompagnée de la fameuse pomme purée au jus gras

Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy

L'AGNEAU DE LOZÈRE en navarin printanier, relevé d'une huile provençale au romarin

French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil

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 PÊCHE pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc

Poached peach and rhubarb served with a light fromage blanc cream

LE PARFUM DES ILES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)