

~ 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

 **Vegetarian dishes**

10% service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

LA SEICHE juste saisie sur un lit de semoule à l'encre et piment d'Espelette, condiments

Sauteed Cuttlefish presented on a semolina with black ink sauce and aioli

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

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

Green asparagus with Iberico ham on a thin tart

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade romaine (Supp + ¥880)

Veal prepared like a "Vitello tonnato" with romaine salad (+¥880)

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

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

LE HATA servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Hata served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

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

Line caught seabass cooked in saffron broth with refreshing fennel salad

LE POUSSIN rôti en ballotine à la fleur de thym et son jus aux épices douces, shishitos frites

Ballotine of Chick roasted accompanied of eggplant caviar and fried shishito with julce

LE PORC le carré rôti sur une étuvée de choucroute à la moutarde persillée

Roasted porc loin presented on sauerkraut flavored with parsley mustard

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 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)