

~ 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

- ✓ **LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand aux champignons d'automne et copeaux de jambon Ibérique
Half-bolled egg served with mushroom fricassée and Iberico ham shaving
- 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 HARICOT VERT** avec une salade mimosa au foie gras et copeaux de parmesan (Supp. ¥880)
- Duck liver and string beans salad "mimosa" with wasabi sauce (+¥880)

LES SOUPES / SOUPS

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- 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

- LA DAURADE** juste cuite à la vapeur en duo de palourdes en beignets aux algues dans une fleurette au thym
Steamed seabream "MARINIÈRE" style served with clams seaweed beignet
- 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 PAILLARD DE VEAU** relevé de citron, tomate confites et légumes à la moutarde d'Orléans
"Paillard" style veal served with vegetables and mustard
- LA JOUE DE PORC** mijotée doucement, mousseline de carotte et salsifis croustillants
Slowly simmered pork cheek served with a carrot puree
- 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
- 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
- LE PAVLOVA** meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥880)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)