

~ 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

- LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis
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
Duck liver and string beans salad "mimosa" with wasabi sauce
LE CALMAR AORI en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial (Supp. ¥1,680)
"Aorlika" on a carpaccio with Imperial caviar, lemon vinegar and shallot cream (+¥1,680)

LES SOUPES / SOUPS

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
LES MOULES DE BOUCHOT du Mont Saint-Michel dans un délicat velouté de jeunes légumes aux croûtons dorés
MONT SAINT-MICHEL mussels cream soup flavored with thyme

LES PLATS / MAIN DISHES

- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
Seabream 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
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
LE CARRÉ D'AGNEAU rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée
Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes
LE CANARD DE CHALLANS rôti accompagné d'une fricassée de cèpes au jus gras (Supp. ¥1,980)
Roasted Challans duck served with sautéed cepes mushrooms and cassis puree (+¥1,980)
L'ENTRECÔTE DE BŒUF
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥2,500)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+¥2,500)

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)