

~ 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 Pressé de Foie Gras aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché
pressed foie gras and fig in a mendiant style served with toasted brioche

Le Sanma Fumé servi sur une fine tarte croustillante et relevé de sudachi à la truffe d'automne
smoked Saury served on a crispy thin tart with autumn truffle and light sour cream

Les Noix de Saint-Jacques poêlées au moment, champignons marinés et méli-melo de légumes croquants
pan-seared scallops served on mixed seasonal mushrooms salad and crunchy vegetables

Le Caviar Impérial dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Sologne caviar served with a crustacean jelly and cauliflower cream (Supp. ¥ 1,700)

LES SOUPES / SOUPS

Le Topinambour onctuosité aux croustilles sur une royale de crustacés
jerusalem artichoke soup served on a crustacean custard and crispy puff croutons

Le Potiron en fin velouté soyeux, canard confit et graines de courge
velvety pumpkin soup served with shredded duck confit and crispy seeds

LES PLATS / MAIN COURSES

Le Cabillaud à la plancha et sa brandade aux herbes fines dans une nage de moules du Mont Saint-Michel
pan-seared wild cod served with mussels cream and brandade

L'Itoyori cuit au four, encornet juste saisi et tagliatelles de courge à l'émulsion d'huile d'olive vierge
golden threadfin and squid served with squash tagliatelle and olive oil emulsion

Le Carré d'Agneau rôti à la fleur de thym, crépinette farcie et un coulis de salsifis au jus gras
lamb rack roasted with thyme, salsify purée and baby potatoes confit with juice

La Volaille de Yamagata en croûte d'herbes, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
Yamagata chicken breast cooked with herbs crust, stewed vegetables from Ebihara farmed

Le Pigeon de Bresse le suprême cuit rosé, la cuisse effilochée en parmentier au comté
rosé Bresse pigeon served with a parmentier of comté cheese (Supp. ¥ 2,090)

Le Bœuf la noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi (Supp. ¥ 2,530)

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Yuzu et Le Miel doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant
vacherin of yuzu and honey served with caramel sauce

Le Carapoire déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
pear trilogy served with caramelized hazelnuts and chocolate biscuit

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