

~ 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 BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet
- LE PORC FERMIER** ses abats en croustilles aux champignons, salade de lentilles à la moutarde persillée
Porc croquette served with lentils salad and parsley mustard sauce
- LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
Smoked salmon and avocado tartare served with potatoes gaufrettes
- LA TOMATE** gamie de crabe et céleri-rave, chips de pain de campagne, sauce rémoulade (Supp.¥880)
Tomato stuffed with crab and celeriac served with remoulade 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

- LE CABILLAUD** poêlé servi avec une étuvée de chou vert relevé d'un coulis de chorizo
Cod stir fry, green cabbage stew seasoned with a chorizo coulis
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
Sawara fish served with beurre blanc sauce and crown daisy with crispy Sakura-ebi
- LES NOISETTES D'AGNEAU** avec une compotée d'aubergine et citron confit
Roasted lamb served with a cumin flavored eggplant compote and preserved lemon
- LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
Confit Duck on a parmentier with port wine and black shiitake mushrooms gratin
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp + ¥ 1,980)
Wagyu beef flank steak served with an herb salad (+¥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 CAFÉ** sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja
Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness
- LE CHEESE CAKE** en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
Strawberry and mascarpone cheese cake served with a speculoos biscuit
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+¥880)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)