

~ 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 VOL-AU-VENT aux seiches de printemps servi avec une légère écume d'ail
stuffed pie with cuttlefish confit and seasonal wild vegetable

LE PRESSÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge
chicken and foie gras mille feuille accompanied with green lentil salad

LA CREVETTE en tartare et l'œuf mimosa relevée de vinaigrette d'orange
shrimp tartar topped with egg mimosa and orange vinegar

LA TRUITE "SAKURA" marinée aux herbes relevée d'une crème à l'échalote agrémentée de caviar Impérial de Sologne
herbs marinated trout "Sakura" served with shallots cream and caviar (Supp. ¥ 1,800)

LES SOUPES / SOUPS

LA CÉBETTE en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule
spring onion velvety served on a delicate chicken jelly and chives oil

LA LAITUE POMMÉE mousseuse agrémentée de clovisses façon marinière au chou vert
butter lettuce cappuccino served with stewed clams and green cabbage

LES PLATS / MAIN COURSES

LA RAIE servie avec un beurre noisette au gingembre et une étuvée de céleri
ray served in ginger flavored brown butter sauce and braised celery

L'ESPADON grillé, accompagné d'un coulis de tomate et des pousses de bambous
grilled swordfish presented with tomato coulis and baby bamboo shoots

LA SOURIS D'AGNEAU mitonnée aux épices douces façon navarin sur une semoule aux raisin secs
slow cooked lamb shank with sweet spices served on a dry raisin semolina

LE FILET DE PORC en habit au lard étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
roasted porc filet presented with braised vegetables from Ebihara farm

LE VEAU en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère
morels mushrooms dome stuffed with veal ragout presented in a light creamy sauce (Supp. ¥ 2,500)

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. ¥ 2,500)

LE RIZ "AIZ'S-RICE" dans un bouillon safrané style paella de marisco
safran flavored Aiz's-rice served in paella style and topped with seafood

LES DESSERTS / DESSERTS

LE SAVARIN aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti
rum baba and seasonal citrus fruits topped with Tahitian vanilla whipped cream

LE VACHERIN framboise et sorbet litchi escorté d'une crème légère au yaourt
raspberry and lychee vacherin served with yogurt chantilly cream

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 homemade by our team from the bakery