

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 10,000

Amuse

*** * ***

Your choice of one appetizer

*** * ***

Your choice of one soup

*** * ***

Your choice of two dishes

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or tea served with petit four

MENU B ¥ 6,000

Amuse

*** * ***

Your choice of one appetizer

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or tea served with petit four

MENU C ¥ 3,500

Amuse

*** * ***

Your choice of one dish

*** * ***

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery



Vegetarian dishes

10% service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

L'ŒUF DE POULE imprégné de truite fumée façon "mimosa"

Egg filled by smoked trout "mimosa" style

LA SEICHE DE PRINTEMPS confite puis servie sur un lit de semoule de blé aux poivrons rouges, sauce romesco

Cuttiefish candied then served with semolina and red pepper, romesco sauce

LE PRESSÉ DE BŒUF aux légumes façon mille-feuille sur son consommé et relevé de moutarde de Dijon

Pressed beef with vegetables on a mille feuille style and Dijon mustard

LA DAURADE en tartare aux agrumes et céleri, agrémenté de caviar impérial (Supp+900)

Seabream citrus fruit and celery tartare, served with Imperial caviar (+900)

LES SOUPES / SOUPS

 **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg

LES PLATS / MAIN DISHES

LE BAR poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées

Pan-fried Sea bass served with marinated eggplant, sauce béarnaise light curry accents

LE MEBARU à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic

Grilled mebaru on a bed of melted leeks, basil-flavoured sauce

LE GIGOT D'AGNEAU rôti à la fleur de thym servi avec des légumes au beurre d'escargot

Roasted leg of lamb served with garlic and parsley butter vegetables

LA VOLAILLE en ballotine farcie d'un trio de mousse gourmande sauce suprême

Ballotine Chicken stuffed with foie gras and mushroom mousse served on a supreme sauce

LE BŒUF poêlé servi avec son jus gras et une salade pastorale (Supp+2,000)

Wagyu Beef steak served with an herb salad (+2,000)

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 VACHERIN aux fraises accompagné d'un coulis à la framboise et d'une crème au yaourt légère

Strawberries vacherin with a raspberry coulis and a light yogurt cream

LE SAVARIN imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

Savarin cake soaked with rum, vanilla chantilly and exotics fruits

LE MILLE-FEUILLE croustillant, délicate crème Madame, accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti (Supp+900)

Madame cream Mille-feuille served with a Tahitian vanilla ice cream (+900)