

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

**MENU A ¥ 13,800**

**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 ¥ 10,000**

**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 ¥ 8,000**

**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 ¥ 5,800**

**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

**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**

**LE CRABE** effiloché sur une gelée de crustacés recouverte d'une mousseline d'avocat  
**Crab served with a lobster jelly and an avocado mousse**

**LA DAURADE** en tartare aux agrumes et céleri, accompagnée d'une crème au raifort  
**Seabream citrus fruit and celery tartare, served with horseradish cream**

**LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)  
**Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter (+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**

**L'ASPERGE VERTE** en velouté onctueux à la mousseline de comté  
**Green asparagus creamy soup with comte cheese light mousse**

## 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**

**LA PINTADE FERMIÈRE** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras  
**Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy**

**L'AGNEAU DE LOZÈRE** en navarin printanier, relevé d'une huile provençale au romarin  
**French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil**

**LA CAILLE** en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp+2,000)  
**Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes (+2,000)**

**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 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)**