

~ 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

-  **LES LÉGUMES D'ÉTÉ** et une burrata sur un lit de courgette relevée au jus de tomate
Summer vegetables and a burrata on a zucchini seasoned with tomato juice
LA SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale
Marinated Sardine Fillets served on a "Provençal" melba toast
LE POULPE en beignets servi sur une salade d'aubergines et relevé au paprika fumé
Octopus fritters served with eggplants salad and seasoned with smoked paprika
LE MAÏS crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial (Supp+1,100)
Creamy corn served on a beef consommé jelly with snow crab and imperial caviar (+1,100)

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
LE BOUILLON avec du canard confit, des lentilles vertes et une combinaison de légumes
Bouillon with duck confit, green lentils and a vegetables combination

LES PLATS / MAIN DISHES

- LE MEBARU** à la plancha sur un lit de poireaux fondus, sauce parfumée au basilic
Grilled mebaru on a bed of melted leeks, basil-flavoured sauce
LE CARRELET cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil
Plaice cooked in a rock fish soup, add saffron to fine notes of fennel
LE PORC rôti en cocotte accompagné d'une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir
Pork roasted in cooker served with a Basquaise piperade and black garlic purée
LA CUISSE DE VOLAILLE en croûte aux herbes servie avec une fricassée de champignons au jus
Poultry leg with a crust and herbs served with a mushrooms fricassee
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
L'ÎLE FLOTTANTE aux pralines roses, crème anglaise et sorbet cerise
Floating Island praline rose served with anglaise sauce and cherry sorbet
LA MYRTILLE au cœur d'une ronde de fruits rouges et sa glace à la pistache
Blueberry in the center of a circle of red fruits and its pistachio ice cream
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)