

~ 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

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir

**Crispy Half-bolled egg with a Basquaise piperade and black garlic purée**

**LE MAÏS** crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial

**Creamy corn served on a beef consomme Jelly with snow crab and Imperial caviar**

**LE CHINCHARD** en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote et de vinaigre au citron

**"Jack mackerel" on a carpaccio with shallot cream and lemon vinegar**

**LA LANGOUSTINE** tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche (Supp+2,000)

**Sautéed dublin bay prawn and avocado salad, served with fresh tomato sauce (+2,000)**

## 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**

**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 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 IBÉRIQUE** accompagné d'une galette de pied de cochon et d'une salade d'herbes

**Black Iberian pig with a trotter galette and a salad**

**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym et accompagné de légumes d'été

**Rack of lamb roasted with thyme and served with summer vegetables**

**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 Araguaní, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

**Araguaní 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)**