

~ 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

- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
Sautéed Skate fish with brown butter flavoured with salted plum
- 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
- LE PARFUM DES ILES** crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse
- LA PÊCHE** pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc
Poached peach and rhubarb served with a light fromage blanc cream
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)
Tahitian vanilla caramelized custard (+900)