

~ 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

LA SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale

Marinated Sardine Fillets served on a "Provençal" melba toast

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

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 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 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)