

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE

MENU A ¥ 13,800

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one soup

Your choice of two dishes

Your choice of one dessert

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 10,000

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one soup

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU C ¥ 8,000

Amuse-Bouche

Your choice of one starter

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU D ¥ 5,800

“servi uniquement au déjeuner en semaine”

“served only during weekday lunch”

Amuse-Bouche

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE PRESSÉ DE VOLAILLE accompagné d'une salade de concombre à la menthe fraîche
chicken terrine presented with cucumber salad flavored with fresh mint

LES NOIX DE SAINT-JACQUES poêles aux symphonie gourmande de légumes en guacamole relevé d'agrumes
pan fried scallop invigorated with citrus flavored spicy guacamole

LE KAMPACHI mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fèves de soja
marinated kampachi with blue poppy seeds and kombu, topped with edamame mousse

LE HOMARD en belle-vue sur un lit de macédoine de légumes au safran
lobster in "Bell-Vue" on a bed of vegetables medley flavored with saffron (Supp. ¥ 2,000)

LES SOUPES / SOUPS

LA CERISE en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache
cherry gazpacho with ricotta cheese sherbet and roasted pistachio

LA CREVETTE au naturel dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais
shrimp presented in turmeric broth with fresh ginger

LES PLATS / MAIN COURSES

L'ITOYORI cuit au four servi avec une compotée de poivrons, sauce Noilly prat vermouth
oven baked threadfin bream served with bell pepper compote and vermouth sauce

L'ESPADON grillé, accompagné d'un coulis de tomate et artichauts
grilled swordfish presented with tomato coulis and artichoke

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties avec un Zaalouk d'aubergines et gombo au jus
roasted noisette of lamb accompanied with a cumin flavored eggplant marmalade

LA JOUE DE PORC IBÉRIQUE braisée à la bière, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
braised porc cheek in beer, presented with stewed vegetables from Ebihara farm

LE PIGEON DES LANDES rôti accompagné d'un coulis de maïs et l'asperge verte
roasted "Landes" pigeon served with green asparagus and a corn coulis (Supp. ¥ 2,500)

L'ENTRE CÔTE DE BŒUF poêlée accompagnée d'une fricassée de champignons et d'amandes
pan seared beef rib steak accompanied with a fricasse of mushrooms and almond (Supp. ¥ 2,500)

LE RIZ "AIZ'S-RICE" dans un bouillon safrané style paella de marisco
safran flavored Aiz's-rice served in paella style and topped with seafood

LES DESSERTS / DESSERTS

LE PARFUM DES ÎLES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
passion fruits and banana cream, rum granite and smooth coconut mousse

LA PÊCHE et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly mascarpone
peach compote and its sorbet accompanied by verbena jelly and chantilly mascarpone

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sorbet and powdered biscuit

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery