

~ 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

LE CAVIAR D'AUBERGINE à la maraîchère parfumé au curry et garni de moules du Mont-Saint-Michel
Spicy eggplant paste topped with curry flavored vegetables and mussels from Mont-Saint-Michel

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds

L'ANGUILLE caramélisée en duo avec de l'igname et relevée d'une crème au wasabi
Caramelized sea eel accompanied by fried yam and a cream flavored with wasabi

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées (Supp+900)
Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish (+900)

LES SOUPES / SOUPS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

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 SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties accompagnées de légumes d'automne frits et épicés à l'huile d'harissa
Roasted lamb loin served with fried autumn vegetables spiced with harissa oil

LA JOUE DE PORC mijotée, mousseline de carotte et salsifs croustillants
Slowly simmered pork cheek served with a carrot puree

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 MARRON d'Ardèche en mont-blanc et légère meringue servi sur un coulis d'airelle
Sweet chestnuts mont-blanc with light meringue served on a cranberry puree

LE KYOHO sur sa gelée de champagne et mousse au yaourt, coulis de fruits rouges aux épices
Kyoho grape on its champagne jelly and yogurt mousse escorted with spiced red berries coulis

LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)
Tahitian vanilla caramelized custard (+900)