

~ 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

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

LE MAQUEREAU mi-cuit aux légumes confits et tapenade comme en Provence, herbes aromatiques en salade
MI-cuit mackerel served with grilled vegetable and tapenade sauce

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées
Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish

LE CAVIAR IMPERIAL dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp +2,500)
Imperial Caviar In a lobster Jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+2,500)

LES SOUPES / SOUPS

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

LA COURGE « butternut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes
Butternut Squash cream soup with a light mousse of comté cheese and crispy seed

LES PLATS / MAIN DISHES

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

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 CHEVREUIL poêlé, servi avec un coulis d'échalote au vin rouge façon « grand veneur »
Pan fried venison served with echalote and red wine prepared like a grand veneur sauce

LE CARRÉ D'AGNEAU rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée
Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes

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 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)