

**~ 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 racine de lotus à l'estragon  
chicken terrine presented with lotus roots salad flavored with estragon

**LE SANMA FUMÉ** escorté de salade de pomme de terre et caviar d'aubergine relevé de sudachi  
smoked saury fish escorted by a potato salad and spicy eggplant paste flavored with sudachi

**LE HAMACHI** en tartare gami d'avocat relevé d'une coriandre fraîche  
yellowtail tartare topped of an avocado paste scented with fresh coriander

**LE CRABE** en effiloché, délicate crème de chou-fleur agrémenté de caviar impérial de Sologne sur une fine tarte  
shredded crab meat with cauliflower cream and caviar on a crispy pie ( Supp. ¥ 2,000 )

## LES SOUPES / SOUPS

**LES CHAMPIGNONS** en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique  
mushrooms velvety accompanied by ibérico ham, croutons and garlic cream

**LA COURGE "BUTTERNUT"** en soupe onctueuse sur une royale de roquefort « Papillon »  
butternut squash in a delicate soup with custard of Roquefort "Papillon"

## LES PLATS / MAIN COURSES

**L'ITOYORI** cuit au four avec des moules du Mont Saint-Michel à l'émulsion d'huile d'olive vierge  
oven baked threadfin bream served in an extra virgin olive oil emulsion with Mont Saint-Michel mussels

**LE CABILLAUD** en imprimé d'herbes aux sucs de poissons de roche safranée  
cod fish presented with a ravioli dough in a saffron rock fish stock

**LES NOISETTES D'AGNEAU** rôties avec ses souris effilochée en parmentier au Pecorino  
roasted loin of lamb and its pulled shank served in parmentier style with Pecorino cheese

**LA CUISSE DE CANARD** confite présentée avec une étuvée de légumes du moment  
duck leg confit accompanied by a braised seasonal vegetables

**LA CAILLE DE "TOYOHASHI"** rôtie aux raisins à la façon du vigneron  
roasted "Toyohashi" quail with grapes presented in vigneron style ( Supp. ¥ 2,500 )

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF** poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites  
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and chestnut confit ( Supp. ¥ 2,500 )

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

## LES DESSERTS / DESSERTS

**LA CHÂTAIGNE** infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis  
rum infused chestnut mousse served on a meringue with cassis sauce

**LE CLAFOUTIS** aux poires caramélisées, sorbet williams  
pear clafoutis with sorbet williams

**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