

~ 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**

**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

**LES SPAGHETTIS** aux truffes blanche avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+16,000)

**White truffle Spaghettis served with poached egg (+16,000)**

**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**

**LA PINTADE FERMÈRE** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras

**Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy**

**LE CHEVREUIL** poêlé, servi avec un coulis d'échalote au vin rouge façon « grand veneur »

**Panfried venison served with echalote and red wine prepared like a grand veneur sauce**

**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 BABA** imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

**Rum Baba accompanied by vanilla whipped cream and fresh orange**

**LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

**Tahitian vanilla caramelized custard (+900)**