

~ 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

10% service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

-  **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet
LE PIED DE COCHON sur une tartine gratinée au parmesan à la moutarde
Pigs' trotter on a thin tartine gratinated with parmesan cheese and mustard
LE SAUMON FUMÉ en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
Smoked salmon and avocado tartare served with potatoes gaufrettes
LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)
Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter (+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

- LE BAR** accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad
LE SAWARA à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron
Pan seared Spanish mackerel served with wilted spinach and a classic choron sauce
LE PORC caramélisé au balsamique servi avec une embeurrée de chou vert et pomme de terre
Caramelized pork loin with buttered green cabbages and potatoes
LE CANARD confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
Confit Duck on a parmentier with port wine and black shiitake mushrooms gratin
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 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)