

~ 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



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 KAWAHAGI en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciées

"KAWAHAGI" on a carpaccio with blue poppy, lemon vinegar and a spicy liver toast

LE SAUMON FUMÉ en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax

Smoked salmon and avocado tartare served with potatoes gaufrettes

LA TRUFFE NOIRE

et le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan sur une tarte friande (Supp+3,000)

Black Truffle on a chicken supreme tart, parmesan cheese (+3,000)

LES SOUPES / SOUPS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés

Cauliflower cream soup with Iberico ham

LES PLATS / MAIN DISHES

LES SPAGHETTIS aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000)

Black truffle Spaghettis served with poached egg (+10,000)

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

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

Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy

LE CHOU FARCI de joue de porc Ibérique servi avec une sauce aux truffes

Stuffed cabbage with Iberico pork cheek presented in a black truffle sauce

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée d'une pomme purée (Supp+2,000)

Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with 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)

