

~ 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 JAMBON BLANC au persil accompagné d'une salade de lentille verte assaisonné de moutarde de Dijon
cooked ham and parsley terrine presented with Dijon mustard flavored green lentils salad

LE MAQUEREAU sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
mackerel served on a tarte with basil and a black olive tapenade

LA SÉRIOLE voilée de fines lamelles de radis rouge et relevé de yuzu au poutargue
seriole fish and red radish scented with yuzu and mullet roe

LA CREVETTE "BOTAN" en tartare escortée d'une mousseline au navet et agrémentée de caviar impérial de Sologne
"Botan" shrimp in tartar served on a turnip mousse and topped with caviar imperial (Supp. ¥ 2,000)

LES SOUPES / SOUPS

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

L'ARTICHAUT en fin velouté soyeux aux truffes noires
artichoke creamy velvety topped with fresh black truffle

LES PLATS / MAIN COURSES

L'ITOYORI cuit à la vapeur, encornet juste saisi à l'émulsion d'huile d'olive vierge
golden threadfin and squid served with kohlrabi spaghetti and olive oil emulsion

LE SAWARA à la plancha servi avec un coulis de trompette de la mort et salade de céleri-rave
pan seared mackerel presented with black trumpet puree and celery roots salad

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 au jus
duck leg confit accompanied by a braised seasonal vegetables

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO accompagné des betteraves glacées relevées d'une sauce poivrée chocolatée
Hokkaido deer served with glazed beets and black pepper sauce flavored with chocolate (Supp. ¥ 2,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF poêlée, présentée avec des épinards au wasabi et la fameuse pomme purée
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and mashed potato (Supp. ¥ 2,500)

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

LES DESSERTS / DESSERTS

LE YUZU ET LE MIEL doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant
vacherin of yuzu and honey served with caramel sauce

LE CLAFOUTIS aux pommes caramélisées, glace à la vanille de Tahiti
apple clafoutis with a Tahitian vanilla ice cream

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au 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