

~ 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 or soup

*** * ***

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** la pommes et 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
L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes et somités de choux romanesco
Half-bolled egg with mayonnalse sauce presented with cauliflower and prawns
LE SAUMON FUMÉ en fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce graviax
Smoked salmon and avocado 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

- LE NAVET** en fin velouté, marinère d'hamagri et croûtons dorés au curcuma
The turnip fine velouté served with shellfishes and crlpsy croutons
LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade
Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg

LES PLATS / MAIN DISHES

- LE BAR** cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette
Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad
LE SAWARA sur une fondue d'épinard et noix torrèflées, sauce choron
Pan seared Spanish mackerel served with wilted spinach and a classic choron sauce
LE PORC caramélisé au vinaigre balsamique, avec une embeurrée de chou à l'ail vert
Caramelized pork loin with buttered green cabbages and potatoes
LE VEAU façon "CORDON BLEU" aux nouilles fraîches maison
Veal loin In "CORDON BLEU" style served with homemade noodles
LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et fameuse pomme purée (Supp+2,000)
Wagyu Beef steak served with an herb salad (+2,000)

LES DESSERTS / DESSERTS

- LE TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bltter biscuit powder
L'ŒUF À LA NEIGE fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
Rose flavored Strawberry and whipped cream accompaned with Tahiti vanilla Ice
LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrume « Mishoukan »
The hive, delicate honey cream perfumed with lavender served on "Mishoukan" citrus Jelly
LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)
Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

 **Vegetarian dishes**