

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 10,000

Amuse

*** * ***

Your choice of one appetizer or soup

*** * ***

Your choice of two dishes

*** * ***

Your choice of one dessert

*** * ***

Coffee or tea served with petit four

MENU B ¥ 6,500

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 ¥ 4,000

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

LE THON CONFIT en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

Tuna confit served in Niçoise style with Iceberg lettuce

L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes et somités de choux romanesco

Half-bolled egg with mayonnaise sauce presented with cauliflower and prawns

L'HIRAMASA en carpaccio relevé d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu (Supp+900)

Yellowtail amberjack carpaccio served with a cucumber and horseradish vinaigrette (+900)

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 GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée

Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

LES PLATS / MAIN DISHES

LE SAWARA en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Spanish mackerel served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato

LE ST-PIERRE en duo de petites seiche de printemps relevé d'un beurre persillé

Pan-fried John dory served with firefly squid and escargot butter sauce

LA VOLAILLE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras

Roasted Chicken served with mashed potatoes and natural gravy

LA CUISSE DE CANARD confite accompagnée d'une écrasée de pomme de terre et champignons marinés

Confit Duck thigh served with crushed potatoes and marinated mushrooms

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 SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+3,000)

Ateller style spaghettis with poached egg and sea-urchin (+3,000)

LES DESSERTS / DESSERTS

LE TENDANCE CHOCOLAT onctueux au Araguaní, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguaní chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter 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 accompanied with Tahiti vanilla Ice

LA RUCHE crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes

The hive, delicate honey cream perfumed with lavender served on citrus jelly

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

 **Vegetarian dishes**