

~ 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

L'HIRAMASA en carpaccio relevé d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu

Yellowtail amberjack carpaccio served with a cucumber and horseradish vinaigrette

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées

Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish

LE SAUMON FUMÉ en fines tranches à l'avocats et pommes de terre gaufrettes, sauce gravlax

Smoked salmon and avocado served with potatoes gaufrettes

✓ **LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)

Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+2,000)

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 fleurette 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

L'AGNEAU le carré rôti et l'épaule en pastilla croustillante aux épices

Roasted lamb chop served with spicy shoulder pastilla

LA JOUE DE BŒUF délicatement mijotée aux légumes d'été avec une sauce moutarde

Simmered Beef cheek and seasonal vegetables served with a mustard sauce

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse 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 SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+3,000)

Atelier style spaghetti 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)