

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~
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

WEEKDAY LUNCH ONLY

Amuse-bouche

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

Les Entrées / Appetizers

✓ **L'Aubergine** *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
eggplant and avocado symphony served with piquillos pepper coulis

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persillé accompagné d'une salade de lentille verte assaisonnée de moutarde de Dijon*
cooked ham and parsley terrine presented with Dijon mustard flavored green lentils salad

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
angel shrimp carpaccio presented with citrus dressing and blue poppy

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de botaru-ika confit et une sauce mousseline*
poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce (Supp. ¥ 2,500)

Les Soupes / Soups

La Cerise *en gazpacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
cherry gazpacho with ricotta cheese sorbet and roasted pistachio

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*
butter lettuce creamy soup escorted with marinated clams

Les Plats / Main Courses

La Raie *façon meunière au beurre noisette et câpre avec une étuvée de chou vert*
ray in meunière style with brown butter and capers accompanied of stewed green cabbage

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi à la provençale*
oven baked john dory in a combination of vegetables byaldi

Les Noisettes d'Agneau *en croûte d'herbes accompagnées d'une pomme purée et salade pastorale*
herb crusted lamb loin presented with mashed potatoes and fresh herbs salads

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni aux printanières*
stewed veal presented in a macaroni timbale with spring vegetables and cream sauce

Le Porc de "Meishanton" *la côte rôtie accompagnée d'une fricassée de morilles au jus*
roasted pork chop accompanied of morels mushroom fricassee (Supp. ¥ 2,500)

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi (Supp. ¥ 2,500)

Le Riz "Aiz's-Rice" *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
safran flavored Aiz's-rice served in paella style and topped with seafood

Les Desserts / Desserts

Le Vacherin *framboise et sorbet litchi escorté d'une crème légère au yaourt*
raspberry and lychee vacherin served with yogurt chantilly cream

Le Savarin *aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti*
rum baba and seasonal citrus fruits topped with Tahitian vanilla whipped cream

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery