

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

**MENU A ¥ 13,800**

L'Amuse-bouche

Amuse

\* \* \*

2 Entrée au choix

Your choice of two appetizers or soups

\* \* \*

2 Plats au choix

Your choice of two dishes

\* \* \*

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

\* \* \*

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

**MENU B ¥ 10,000**

L'Amuse-bouche

Amuse

\* \* \*

2 Entrée au choix

Your choice of two appetizers or soups

\* \* \*

1 Plat au choix

Your choice of one dish

\* \* \*

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

\* \* \*

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

**MENU C ¥ 6,500**

«servi uniquement au déjeuner»

Only lunch service

L'Amuse-bouche

Amuse

\* \* \*

1 Entrée au choix

Your choice of one appetizer or soup

\* \* \*

1 Plat au choix

Your choice of one dish

\* \* \*

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

\* \* \*

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included

 Vegetarian dishes

## LES ENTREES FROIDES / COLD 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 THON CONFIT** en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

Tuna confit served in Niçoise style with iceberg lettuce

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

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

**LE CRABE** en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche

Snow Crab flavored with fresh mint served in a avocado cannelloni

## LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

**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

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une crème de parmesan et copeaux de jambon Ibérique

Crispy egg on a parmesan cream served with Iberico ham shaving

**LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp+900)

Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter (+900)

## LES PLATS CHAUDES / MAIN DISHES

**L'ISAKI** saisi sur la peau avec une étuvée de fenouil et émulsion au safran

Pan-fried chicken grunt with braised fennel and saffron flavored emulsion

**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

✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge

Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil

**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)

\* \* \*

**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 DESSERTS / DESSERTS

**LE TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani 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)