

**~ 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**

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

**Yellowtail amberjack carpaccio served with a cucumber and horseradish vinaigrette**

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

**Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons**

✓ **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 RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleur de 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 / MAIN DISHES

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic

**Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa**

**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'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**

\* \* \*

**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)**

✓ Vegetarian dishes

## **LES 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)**

### **LA CHARTREUSE**

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp+1,500)

**Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio Ice cream (+1,500)**

### **LES GLACES**

et les sorbets du jour

**Today's selection of Ice cream and sherbet**