

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*
Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

MENU C ¥ 8,000

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*
Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

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

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

Le Kampachi *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*
Amberjack tartar served on a bed of crunchy vegetables tabbouleh

Le Saumon Fumé *en symphonie d'un coulis de cebette relevé au cassis,
pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne*
smoked salmon and potatoes symphony
served on spring onions and cassis coulis topped with Imperial Caviar (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

La Courge "butternut" *en velouté onctueux sur une royale de roquefort « Papillon »*
butternut velvety served on a "Papillon" Roquefort custard

Le Pied de Cochon *sur une tartine gratinée au parmesan et jambon Ibérique*
gratinated pig trotter tartine with parmesan and Iberico ham

Le Cépe *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*
cep mushrooms fricassée and its light cream accompanied with poached egg (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie aux aromates avec un condiment navets et câpres acidulés*
barracuda fish served under a soft bread crust with capers and radish condiment

Le Mebaru *cuit au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel*
rockfish in a saffron flavored broth accompanied with Mont Saint-Michel mussels

Le Porc *filet rôti avec un écrasé de pommes de terre relevé de moutarde Dijon*
roasted pork fillet accompanied of crushed potato flavored with Dijon mustard

La Souris d'Agneau *mitonnée aux épices douces façon navarin sur un ragoût aux haricots coco*
simmered lamb shank with sweet spice, served in navarin style on white beans ragout

Le Canard Challandais *rôti et raisins confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
roasted Challans duck breast escorted with spiced grape confit and mashed potato (Supp. ¥ 3,000)

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. ¥ 3,000)

Les Desserts / Desserts

La Pêche *et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly mascarpone*
peach compote and its sorbet accompanied by verbena jelly and chantilly mascarpone

Le Clafoutis *au abricot et glace à la pistache*
apricot clafoutis with pistachio ice 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