

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

MENU A ¥ 13,800

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

2 Entrées 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 Entrées 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 FROIDES / COLD APPETIZERS

LE PRESSE DE COCHON au persil accompagné d'une sauce gribiche

Pressed piglet cheek and tongue served with a gribiche sauce

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur (Supp+2,500)

Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+2,500)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

LES MOULES marinières accompagnées des frites de pommes de terre

Mussels in marinere style served with French fries

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

LES PLATS / MAIN DISHES

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre

Pan-fried seasonal vegetables on a coriander flavored quinoa

LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+3,000)

Ateller style spaghetti with poached egg and sea-urchin (+3,000)

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

Sauteed stingray with brown butter flavored with salted plum

LE BAR servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Seabass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

LA VOLAILLE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras

Roasted Chicken served with mashed potatoes and natural gravy

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

LE CANARD D'AICHI rôti aux épices avec des figues fraîches et daikon caramélisé

Spiced roast duck escorted with fresh figs and caramelized dalkon

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp+2,500)

Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quall served with mashed potatoes (+2,500)

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)

LA CARTE DES DESSERTS

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

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

L'ABRICOT

et sa compote d'épices maison, glace à la vanille de tahiti
Apricot compote flavored of homemade mix spices served with Tahitian vanilla ice cream

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade(Supp+1,200)
Tahitian vanilla caramelized custard (+1,200)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotiques(Supp+1,500)
Passion fruits soufflé served with an exotic sherbet (+1,500)

LES GLACES

et les sorbets du jour
Today's selection of ice cream and sherbet