

~ 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

Le Pressé de Volaille *au Nagaimo accompagné de carottes râpées*
chicken and Nagaimo terrine accompanied with grated carrot salad

Les Noix de Saint-Jacques *sautées avec une salade et crème d'échalote aux éclats de grenades*
sauteed sea scallops escorted by mixed endive salad pomegranates seeds

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette au Yuzu*
angel shrimp carpaccio presented with Yuzu dressing

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 fricassee 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

La Joue de Porc Ibérique *braisée et patate douce caramélisée relevée de gingembre*
braised porc iberico cheek with caramelized sweet potato in a ginger flavored sauce

Le Carré d'Agneau *gratiné à la fleur de poivron rouge avec des racines de lotus glacées au jus gras*
roasted lamb chop with crusted breadcrumbs and red bell pepper garnished of glazed lotus vegetables

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 *poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites*
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and chestnut confit (Supp. ¥ 3,000)

Les Desserts / Desserts

Le Carapoire *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées*
pear trilogy served with caramelized hazelnuts and peta crispy

Le Cœur Vacherin Fruits Rouges *miroir d'une gelée rubis au parfum de framboise*
red fruits heart vacherin served on a raspberry mirror jelly

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