

~ 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 and pomegranates seeds

**Les Crevettes** *marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*  
marinated shrimp with cauliflower served with peanut vinegar

**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 a 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

**La Laitance** *de cabillaud en beignets à l'encre de seiche accompagnée d'un petit risotto de frégoles tomates*  
deep fried "Shirako" flavored with squid ink presented by tomato spelt risotto

**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** *voilé façon viennoise et poêlé aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge*  
barracuda served in viennoise style with broccoli, capers and red cabbage coulis

**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 de Challans** *rôti et kumquats confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*  
roasted Challans duck breast escorted with spiced kumquat 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 ruby 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**