

~ 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 Saumon *en fin tartare sur des poireaux fondants, sauce Gravlax*
salmon delicate tartar on a simmered leeks with Gravlax sauce

Les Noix de Saint-Jacques *poêlées, servies en méli-mélo de salade d'endive 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 and cauliflower served with peanut vinegar

Le Crabe *en effiloché sur un lit de rémoulade de céleri-rave agrémenté de Caviar Imperial de Sologne*
pulled crab meat on a bed of celery roots remoulade topped with Caviar Imperial (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Topinambour *en velouté chaud onctueux aux truffes*
jerusalem artichoke creamy velvety with black truffle

✓ **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

L'Œuf de Poule *shiitaké aux pieds de cochon et copeaux de parmesan à la truffe noire*
fried egg, pig's trotter and Shiitake accompanied with black truffle and parmesan shavings (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

La Daurade *façon "Dugléré" accompagnée des pommes dauphines au curcuma*
seabream in "Dugléré" style presented with potato puffs flavored of turmeric

Le Sabre *en imprimé d'herbes sur une nage de Château-Chalon*
cutlass fish presented with homemade herbs ravioli in a Château Chalon sauce

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 root

La Volaille Fermière *à l'étouffée, mitonnée de légumes d'hiver truffées avec une sauce suprême*
stewed free range chicken with truffled winter vegetables served in a supreme sauce (Supp. ¥ 3,000)

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach
and Joël Robuchon famous mashed potatoes (Supp. ¥ 3,000)

Les Desserts / Desserts

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
apple clafoutis with Kogyoku sherbet

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