

**~ 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

✓ **LA SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix

**Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts**

**LE MAQUEREAU** sur une tarte fine au basilic et tapenade

**Mackerel served on a thin tart with fresh basil and a black olive paste**

**LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu

**Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar**

**LE CRABE** aux fines lamelles de navets épicées ( Supp+1,500)

**Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish (+1,500)**

## LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

**LA MORILLE** en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf

**Morel mushroom fricassée topped with a poached egg and Kadaïf**

**LE CHOU-FLEUR** velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés

**Cauliflower cream soup with Iberico ham**

**LES LANGOUSTINES** en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert (Supp+5,000)

**Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage (+5,000)**

## 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**

**LA TRUFFE NOIRE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)

**Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream (+8,000)**

**LE SAWARA** cuit sur la peau, purée de céleri-rave à l'huile de cebette

**Pan Fried Spanish mackerel fish served with celeriac purée and celery salad**

**LE CABILLAUD** frit accompagné d'un condiment au fromage et d'une tombée d'épinards

**Fried cod with fresh cheese condiment and wilted spinach**

\* \* \*

**LA VOLAILLE** à la broche accompagnée d'une salade pastorale au jus gras

**Roasted Chicken served with mashed potatoes and natural gravy**

**LE CANARD** en parmentier confit au Porto sous un fin glaçage

**Confit Duck on a parmentier gratin with port wine**

**LA SELLE D'AGNEAU** rôtie avec des légumes sautés en persillade et jus gras

**Roasted saddle of lamb served with persillade seasoned vegetables**

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF**

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+3,000)

**Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+3,000)**

## **LES DESSERTS**

### **LE CHOCOLAT SIGNATURE**

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao  
**Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit**

### **LA PAVLOVA**

aux fraises "Amaou" et chantilly à la vanille de Tahiti avec une meringue croustillante  
**Amaou strawberries and Tahitian vanilla whipped cream with crusty meringue**

### **LE SAVARIN**

imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes  
**Savarin cake soaked with rum, vanilla chantilly and exotics fruits**

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade(Supp+1,500)  
**Tahitian vanilla caramelized custard (+1,500)**

### **LA SPHÈRE**

en sucre soufflé aux fraises « Amaou » et son écume au parfum de rose (Supp+1,500)  
**Sugar ball with "Amaou" strawberries and rose scented foam (+1,500)**

### **LE SOUFFLÉ**

au chocolat amer et son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)  
**Chocolate soufflé served with a muroise sherbet (+2,000)**

### **LES GLACES**

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