

~ 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 THON CONFIT en façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

Tuna confit served in Niçoise style with Iceberg lettuce

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar

LE HOTARUIKA légèrement saisi sur un lit de semoule, udo et coulis de cresson

Slightly seared firefly squid served on a bed of semolina, udo and watercress coulis

LE CRABE en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne (Supp+1,500)

Snow Crab served in a avocado cannelloni with apple and Imperial Caviar (+1,500)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

Morel mushroom fricassee 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 ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)

Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+2,000)

LES PLATS / MAIN DISHES

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

Pan-fried seasonal vegetables on a parsley 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 TRUITE D'HOKKAIDO

mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinière printanière et zestes de gingembre

Trout covered with cherry blossom ravioli and spring vegetables

LE MEBARU voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de chou

Breaded rockfish with seaweeds served in a white butter sauce and braised cabbage

* * *

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)

✓ Vegetarian dishes

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

L'ŒUF DE PÂQUES

fourré à la mousse de miel et marmelade d'agrumes fraîches (Supp+1,500)
Easter egg stuffed with honey mousse and fresh citrus marmalade (+1,500)

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine au impériale accompagné d'un sorbet yaourt (Supp+2,000)
Hot mandarin soufflé escorted with yogurt sorbet (+2,000)

LES GLACES

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