

~ 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

10% service charge is not included

All our breads are homemade by our team from the bakery

LES ENTREES FROIDES / COLD APPETIZERS

✓ **LA BETTERAVE** la pommes et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper

LE HOMARD poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma (Supp+4,000)

Poached lobster and a spicy avocado paste served on a turmeric flavored cardinal sauce (+4,000)

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

L'ANGUILLE caramélisée en duo avec de l'igname et relevée d'une crème au wasabi

Caramelized sea eel accompanied by fried yam and a cream flavored with wasabi

LA FINE TARTE friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'automne (Supp+1,500)

Autumn truffle served on a crispy tart with onions confit and bacon (+1,500)

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 SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)

Atelier style spaghetti with poached egg and sea-urchin (+4,500)

LE ST-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée

Sea bass served in Grenoblaise style on a spicy squash puree

* * *

LE MAGRET DE CANARD rôti à l'aigre doux de chou rouge et figues confits

Roasted duck served with sweet and sour braised red cabbage and figs confit

L'ÉPAULE D'AGNEAU confite et persillade servie sur un aubergine à la plancha au jus gras

Lamb shoulder confit and seasoned chopped parsley served on an eggplant steak with dripping sauce

LA PINTADE FERMÈRE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)

Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy (+ 1,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+4,000)

Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+4,000)

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

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

LE CHAMPIGNON

crèmeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes corsé
Mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with citrus coulis

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE MARRON

en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac `Napoléon'
Chesnut hot soufflé accompanied with Bas-Armagnac Napoléon Ice cream (+2,000)

LES GLACES

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