

~ 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»
Available 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

MENU D ¥ 4,200

«servi uniquement au déjeuner en semaine»
Available only for weekday lunches

L'Amuse-bouche
Amuse

* * *

1 Plat au choix
Your choice of one dish

* * *

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+3,000)
Poached lobster and a spicy avocado paste served on a turmeric flavored cardinal sauce (+3,000)

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
- LES CÈPES** en fricassée avec un caviar d'aubergine garnis de poitrine sèche et copeaux de parmesan (Supp+2,500)
Ceps mushrooms fricassée and eggplant paste topped with bacon and parmesan shavings (Supp+2,500)

LES PLATS / MAIN DISHES

- ✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa
- LA TRUFFE BLANCHE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000)
White truffle Spaghettis served with poached egg (+10,000)
- LE SABRE** au cœur d'Anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade
Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce
- LE SAWARA** saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi
Pan fried Spanish mackerel with yuzukosho flavored white butter sauce and crispy Sakura-Ebi
- * * *
- 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 FERMIÈRE** 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