

~ 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** en duo de pommes, à 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 VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine

Veal prepared like a "Vitello tonnato" with sucrine salad

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar

LA TRUITE

"SAKURA" marinée aux herbes avec un pain perdu de brioche agrémenté de caviar impérial de sologne (Supp.+2,500)

Herbs marinated cherry salmon with brioche toast topped by Sologne Imperial caviar (+2,500)

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.+2,500)

Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+2,500)

LES PLATS / MAIN DISHES

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

Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa

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

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

L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées

Pan seared Ainame fish accompanied by an assortment of zucchinis with spiced herbs

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

John-dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

* * *

LE PORC rôti, servi avec une salade pastorale au jus

Roasted pork served with pastorale salad and natural gravy

L'ÉPAULE D'AGNEAU en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin

French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil

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

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

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

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

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

✓ Vegetarian dishes

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 PARIS-BREST

crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt

Caramelized hazelnuts paris-brest served on a mandarin orange coulis and yoghurt sorbet

LE CERISIER

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opalys et coulis de griotte

Cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opalys espuma

LA VANILLE DE TAHITI

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+1,500)

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)

Hot mandarin soufflé escorted with "fromage blanc" ice cream (+2,000)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included