

~ 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

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons

LE VEAU en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine

Veal prepared like a "Vitello tonnato" with sucrine salad

LA SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale

Marinated Sardine Fillets served on a "Provençal" melba toast

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 ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d'ail noir

Crispy Half-bolled egg with a Basquaise piperade and black garlic purée

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée

Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

LA SAINT-JACQUES la noix en coquille au beurre d'algues acidulé(Supp+1,500)

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter (+1,500)

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)

Atelier 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 BAR à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge

Sea bass à la meunière with aromatic herbs, on a red butter sauce

* * *

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 NOUGAT GLACÉ

au miel de lavande sur son coulis d'abricots
Lavender honey iced nougat on apricot coulis

LE CHEESE CAKE

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
Strawberry and mascarpone cheese cake served with a speculoos biscuit

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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