~ 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

LE CRABE en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche (Supp+2,500)

Snow Crab flavored with fresh mint served in a avocado cannelloni (+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

✓ **L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom

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 épicés

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 FILET DE PORC en croûte d'épices, accompagné de molokheya sautée et d'une purée de houmous

Pork Tenderloin in a spiced crust, served with sautéed molokheya and a silky hummus purée

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

French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil

LA PINTADE FERMIERE 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 croquants au jus (Supp+4,000)

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

LA CARTE DES 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

LE NOUGAT GLACÉ

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

LE VACHERIN

à la pêche accompagné de son sorbet et d'une crème chantilly à la vanille
Peach vacherin served with its sorbet and vanilla whipped cream

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LE SOUFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)
Passion fruits soufflé served with an exotic sherbet (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included