

~ 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 DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar

LE CRABE en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne (Supp+2,000)

Snow Crab served in an avocado cannelloni with apple and Imperial Caviar (+2,000)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

Crispy Half-boiled 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)

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 Alname 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 LA

JOUE DE BŒUF délicatement mijotée et légumes d'été avec une sauce moutarde

Simmered Beef cheek and seasonal vegetables served with a mustard 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 croquants au jus (Supp+4,000)

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

✓ Vegetarian dishes

LES 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 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

LE NOUGAT GLACÉ

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

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LE SOUFFLÉ

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
All our breads are homemade by our team from the bakery