

## ~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

### **MENU A ¥ 13,800**

**L'Amuse-bouche  
Amuse**

**\* \* \***

**2 Entrées au choix  
Your choice of two appetizers**

**\* \* \***

**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**

**\* \* \***

**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**

**\* \* \***

**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 SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

**Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds**

**LA BONITE** en duo de betterave, accompagnée d'une vinaigrette à la framboise et d'un condiment aux olives et gingembre

**Bonito and beetroot duo dressed with a raspberry vinaigrette, accompanied by an olive-ginger condiment**

**LE POULPE** en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

**Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper**

**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

**LES MOULES** cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer

**Gratinated mussels with herbs buttered crumbs**

**LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

**Chestnut cream soup with smoked bacon and celery**

**LES CÈPES** en fricassée avec un caviar d'aubergine garnis de poitrine sèche et copeaux de parmesan (Supp+1,500)

**Ceps mushrooms fricassee and eggplant paste topped with bacon and parmesan shavings (+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**

**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)**

**L'ITOYORI** cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

**Steamed Itoyori served with sansho flavored white wine sauce and an assortment of shungiku**

**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**

\* \* \*

**LES NOISETTE D'AGNEAU** en croûte d'épices, accompagné de molokheya sautée et d'une purée de houmous

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

**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)**

**LA JOUE DE BŒUF** délicatement mijotée et légumes de saison avec une sauce moutarde

**Simmered Beef cheek and seasonal vegetables served with a mustard sauce**

**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**

### **LA POMME**

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de madagascar  
**Apple “Tatln style” with a Madagascar vanilla ice cream**

### **LE BABA**

parfumé au kirsch, accompagné de figues fraîches et d'une chantilly à la vanille de Madagascar  
**Baba soaked in kirsch, served with seasonal figs and Madagascar vanilla chantilly**

### **LA VANILLE DE MADAGASCAR**

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

### **LE SOUFFLÉ**

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)  
**Cassis soufflé served with muroise 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