

~ 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 tartare 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

LE PIED DE COCHON en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamique

Pork Trotter in a golden crust, served on a julienne of vegetables, with a hint of balsamic vinegar

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

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

LES NOIX DE SAINT-JACQUES voilées sur un risotto de fregola sarda avec une sauce au curcuma (Supp+1,500)

Sea scalops served on a fregola sarda risotto with turmeric flavored sauce (+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 BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored dailkon velvety and turmeric scented oil

* * *

LA VOLAILLE "KAWAMATA SHAMO" son suprême rôti accompagné de raisins verjutés au vin rouge

Roasted "Kawamata Shamo" chicken breast, served with grapes glazed in red wine and verjuice

LE PORC IBÉRIQUE « la Pluma » poêlé et accompagné de la fameuse pomme purée (Supp+1,500)

Roasted Iberian pork served with pastoral salad and natural gravy (+1,500)

LES NOISETTES D'AGNEAU avec une compotée d'aubergine et citron confit

Roasted lamb served with a cumin flavored eggplant compote and preserved lemon

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 “Tatin style” with a Madagascar vanilla ice cream

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LE BABA

parfumé au kirsch, accompagné de figues fraîches et sa confiture
Baba soaked in kirsch, served with seasonal figs

LE SOUFFLÉ

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