

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main course

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

MENU C ¥ 8,000

“servi uniquement au déjeuner ”
served only during lunch time

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizer

1 Plats au choix

Your choice of one main course

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

Taxe comprise, et 10% de service non compris
10% service charge is not included

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

Le Saumon *en fin tartare sur des poireaux fondants, sauce Gravlax*
Delicate salmon tartar on simmered leeks, with Gravlax sauce

L'Avocat *en guacamole aux épices avec une salade croquantes*
Avocado guacamole with spiced seasoning, served with a crunchy salad

Les Endives *et raisins en marinade à la coriandre, escortés de bulots*
Endives and grapes marinated with coriander, served with whelks (Supp. ¥ 2,000)

Le Crabe *effiloché recouvert d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
Shredded crab meat topped with "Shogoin" turnip mousse flavored with yuzu (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Chou-Fleur *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique*
Velvety cauliflower soup with Iberico ham and crispy croutons

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
Soft-boiled egg without shell, on a cumin-flavored eggplant compote

La Truffe Noire *et une écrasée de pommes de terre servie tiède aux copeaux de parmesan*
Black truffle with warm crushed potatoes and shaved parmesan cheese (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de Mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*
Saffron-infused paella-style rice topped with assorted seafood (Supp. ¥ 3,000)

Le Congre *saisi sur la peau, en duo de nagaimo accompagné d'une sauce vierge*
Pan-seared conger eel with crispy skin, served with a duo of nagaimo and sauce vierge

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et cristalline de lotus*
Caramelized black cod presented on a rape blossom coulis with lotus root crisp

Le Filet de Porc *rôti à la charcutière et servi avec des choux de Bruxelles au jus gras*
Roasted pork fillet charcutière-style, served with brussels sprouts glazed in a rich jus

La Volaille Fermière *en royale et ses gnocchis moelleuses à la feuille d'or*
Free-range chicken in royale style with soft gnocchi decorated with gold leaf

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi (Supp. ¥ 4,000)

Les Desserts / Desserts

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
Apple clafoutis with Kogyoku sherbet

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe et éclats de biscuit cacao*
Signature Araguani chocolate cream with Caribbean chocolate ice cream and cacao biscuit

Le Vacherin *au yuzu et miel, servi avec un coulis d'agrumes*
Vacherin of yuzu and honey served with a citrus coulis

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery