

~ 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

✓ **LA SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix

Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartare with trout eggs and shiso flower buds

LE KAWAHAGI en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciées (Supp+1,500)

«KAWAHAGI» on a carpaccio with blue poppy, lemon vinegar and a spely liver toast (+1,500)

LA VOLAILLE en tarte fine épiciée au copeaux de parmesan

Spicy thin crispy chicken tart served with parmesan cheese shavings

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

LE CHOU-FLEUR en velouté au jambon iberico et croûtons dorés

Cauliflower cream soup with Iberico ham

LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert (Supp+5,000)

Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage (+5,000)

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 NOIRE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)

Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream (+8,000)

L'ESPADON façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et au kumquat

Swordfish meunière, served with a tapenade and a lemon-kumquat infused brown butter

LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil

* * *

LE MARCASSIN rôti, servi sur des épinards sautés avec une sauce chasseur

Roasted Tamba wild boar served with sautéed spinach and sauce chasseur

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)

LE VEAU en blanquette, servi sur un riz pilaf escorté de bambou sautés

Stewed veal served on a pilaf rice escorted by bamboo

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)

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao
Araguaní chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison
Pavlova served with yogurt mousse and seasonal citrus

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LE CAFE

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica
Smooth coffee cream and light chocolate mousse with Arabica ice cream

LE SOUFFLÉ

au caramel accompagné d'une glace armagnac (Supp+2,000)
Caramel soufflé accompanied with armagnac ice cream (+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