

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥16,000

*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

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥13,000

*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

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥10,000

Acceptable only through our website on diner 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 Chinchard** *mariné puis servi sur un fin toast melba à la provençale*  
Marinated horse mackerel presented in Provençal style with a crispy toast

**L'Avocat** *en guacamole aux épices, servi avec d'une salade printanière*  
Spicy avocado guacamole served with seasonal vegetables

**Le Crabe** *effiloché, recouvert d'une crème de brocolis relevée à la moutarde verte*  
Crab topped with a broccoli cream and enhanced with green mustard ( Supp. ¥ 2,500 )

**L'Asperge Blanche** *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et d'une sauce mousseline*  
Poached white asparagus, firefly squid confit with a mousseline sauce ( Supp. ¥ 2,500 )

### Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

**La Courgette** *en fin velouté onctueux aux petit ravioles de fromage blanc à la menthe*  
Zucchini in a smooth soup, small ravioli filled with fresh cheese and mint

**L'Œuf coque** *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*  
Soft-boiled egg on cumin-flavored eggplant compote

**Le Hamaguri** *gratiné en persillade avec de jeunes pousses de légumes croquants*  
Hamaguri clam gratinated with parsley and crisp young vegetable shoots ( Supp. ¥ 1,800 )

### 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 )

**La Raie** *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*  
Ray fish served on a brown butter sauce with salted plum and crispy rice

**Le Black Cod** *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*  
Caramelized black cod with rape blossom coulis and bamboo shoots

**La Volaille Fermière** *le suprême rôti, accompagné d'une fricassée de morilles et d'asperges vertes*  
Roasted farm-raised chicken supreme, served with morel fricassée and green asparagus

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

**Le Bœuf** *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des poivrons arlequins*  
Pan-seared beef, spinach seasoned with wasabi, and harlequin peppers ( Supp. ¥ 4,000 )

### Les Desserts / Desserts

**Le Cerisier** *panna cotta à la pistache et crème chantilly d'opalys sur un coulis de griotte*  
Cherry Blossom pistachio panna cotta, Opalys chocolate chantilly and sour cherry coulis ( Supp. ¥ 1,000 )

**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*  
Yuzu and honey vacherin served with citrus coulis

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