

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

MENU A ¥ 15,500

**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 ¥ 12,000

**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 ¥ 8,000

**«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 ¥ 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**

*** * ***

**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 HOTARU-IKA confit, servi sur un taboulé de couscous relevé d'une sauce épiciée

Confit firefly squid served on a couscous tabbouleh and a delicate spicy sauce

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar

LETHON CONFIT façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg (Supp+1,500)

Tuna confit served in Niçoise style with iceberg lettuce (+1,500)

LE PRESSÉ DE BŒUF aux légumes façon mille-feuille sur son consommé relevé de moutarde de Dijon

Pressed beef with vegetables on a mille feuille style and Dijon mustard

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'ŒUF DE POULE mollet en duo de crevettes croustillantes et coulis de brocoli

Half-bolled egg, paired with crispy prawns and silky broccoli sauce

LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg

LES ASPERGES BLANCHES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,000)

✓ **Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+2,000)**

LES PLATS / MAIN DISHES

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic

Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)

Ateller style spaghetti with poached egg and sea-urchin (+4,500)

LE MEBARU servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"

Bouillabaisse-style rockfish with fennel, accompanied by kanzuri infused rouille

LE BAR servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Pan-fried Sea bass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

* * *

LE PORC NOIR de "Kirishima", son échine rôtie aux échalotes caramélisées et légumes de printemps

Roasted Kirishima Black Pork Collar, spring vegetables and caramelized shallot

LA PINTADE rotie, accompagnée d'une salade pastorale et d'un jus gras (Supp+1,500)

Roasted guinea fowl served with pastorale salad and natural gravy (+1,500)

L'ÉPAULE D'AGNEAU en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin

French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil

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

LE POP FRAISE

punch aux bulles de Champagne rosé
Strawberry and champagne light mousse with a lemon sorbet

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)
Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce (+1,500)

LE CHEESE CAKE

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
Cheese cake mousse accompanied of fresh seasonal citrus fruits

LE SOUFFLÉ

léger au citron, glace onctueuse au yaourt (Supp+2,000)
Light lemon soufflé with creamy yogurt 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