

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 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 ¥ 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 ¥ 10,000

Acceptable only through our website

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, servi sur un fin toast melba à la provençale*
Marinated horse mackerel presented on a crispy provençale toast

L'Avocat *en guacamole aux épices accompagné d'une salade printanière*
Spicy avocado guacamole served with spring 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 et le botaru-ika confit sur 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 et ses petites 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

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)

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi escorté d'un coulis de basilic*
Oven-roasted John Dory with a duo of byaldi vegetables, served with a basil coulis

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

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

Le Filet de Porc *à la charcutière accompagné avec des pousses de bambou au jus gras*
Roasted pork fillet charcutière-style with bambou 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

La Mangue *onctueuse crème et coulis exotique avec un délicat espuma au yaourt*
Mango cream and exotic coulis with a delicate yogurt foam

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

L'Île Flottante *aux pralines roses, crème anglaise et agrumes de saison*
Floating Island with pink pralines, vanilla custard and seasonal citrus

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