

~ 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

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
Cherry gazpacho with ricotta cheese sorbet and roasted pistachio

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

L'Aspic de Foie Gras *et pâté de campagne en duo, servi avec un pain grillé*
Foie gras aspic and pâté de campagne duo with a toasted bread

L'Asperge Blanche *pochée et le botaru-ika confit sur une sauce mousseline*
Poached white asparagus, firefly squid confit with a mousseline sauce (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

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

La Saint-Jacques *les noix dorées, petites pâtes "Fregola" escortée d'une sauce Noilly Prat*
Pan-seared scallops, "Fregola" pasta accompanied by Noilly Prat sauce

Le Méli-Mélo de Légumes *de la ferme d'Ebihara aux copeaux de truffes d'été*
Sautéed seasonal vegetables from Ebihara Farm with summer truffle shavings (Supp. ¥ 1,800)

Les Plats / Main Courses

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

La Joue de Porc *braisée à la bière brune, escortée d'une purée de carottes aux épices*
Braised pork cheek in dark beer escorted by a spiced carrot mousseline

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

Le Bœuf *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des piments 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