

~ 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 GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons
- LE PORC « MEISHANTON »** dans une marinade méditerranéenne, nappé d'une sauce romesco
Pork "meishanton" In a mediterranean-style marinade, served with a romesco sauce
- LE THON CONFIT** façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg (Supp+1,500)
Tuna confit served In Niçoise style with Iceberg lettuce (+1,500)
- LE KANPACHI** en tartare accompagné d'un guacamole à l'avocat épicé
Kanpachi tartare accompanied by spicy avocado guacamole

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- 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 white asparagus In mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+2,000)
- LES MOULES** cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer
Gratinated mussels with herbs buttered crumbs

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)
Atelier 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 CHEVREUIL** rôti, dans une interprétation forestière relevée de sanshō
Roasted Venison In a forest-style interpretation flavored with sanshō pepper
- LA PINTADE** rotie, accompagnée d'une salade pastorale et d'un jus gras (Supp+1,500)
Roasted guinea fowl served with pastoral 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