

~ 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 MAÏS** crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial (Supp+2,000)
Creamy corn served on a beef consomme Jelly with snow crab and Imperial caviar (+2,000)
- 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 COURGE** « butternut » en velouté onctueux à la mousseline de comté et graines croustillantes
Butternut Squash cream soup with a light mousse of comté cheese and crispy seed
- L'ŒUF COQUE** sans coque à l'aubergine confite au cumin
Half-boiled egg with an eggplant compote flavored with tomato and cumin
- 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 CABILLAUD** à la plancha façon brandade avec un jus parfumé à l'ail
Pan-fried cod in the style of brandade, served with a garlic-scented oil
- 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
- * * *
- LA JOUE DE BŒUF** délicatement mijotée et légumes de saison avec une sauce moutarde
Simmered Beef cheek and seasonal vegetables served with a mustard sauce
- LA PINTADE FERMIERÈ** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)
Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy (+1,500)
- LE CHEVREUIL** rôti, dans une interprétation forestière relevée de sanshō
Roasted Venison In a forest-style Interpretation flavored with sanshō pepper
- 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)

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao
Araguaní chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LA CERISE

dans une interprétation en Saint-Honoré servi avec une glace au lait d'amande
Cherry in a Saint-Honoré interpretation, served with almond milk ice cream

LA VANILLE DE MADAGASCAR

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
Madagascar vanilla caramelized custard (+1,500)

LE PARFUM DES ÎLES

crème aux fruits de la passion et banane avec une granité au rhum
Passion fruits and banana cream served with rum granite

LE SOUFFLÉ

léger à la noix de coco, sorbet exotique (Supp+2,000)
Coconut soufflé with an exotic sherbet (+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