~ 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 impérial (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 oncteux 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
LE PIED DE COCHON en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamiqu
Pork Trotter in a golden crust, served on a julienne of vegetables, with a hint of balsamic vinegar

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 spaghettis with poached egg and sea-urchin (+4,500)
LE KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu
Kamasu with crusted "pain de mie" escorted by eggplant paste and Kabosu flavored bigarade sauce
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 FERMIÈRE à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)
Roasted guinea fowl served with pastorale salad and natural gravy (+1,500)
LE CHEVREUIL rôti, dans une interprétation forestière relevée de sanshô
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)

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

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