

~ 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

- ✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet
- LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar
- LE MAQUEREAU** sur une tarte fine relevé de basilic et d'une tapenade
Mackerel tarte served with a tomato and black olive sauce
- LE HOMARD** poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une sauce vinaigrette (Supp+2,500)
Poached lobster and a spicy avocado paste served on a vinalgrette sauce (+2,500)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- LE PIED DE COCHON** en croûte dorée, déposé sur une fine julienne de légumes, relevée de vinaigre balsamique
Pork Trotter In a golden crust, served on a julienne of vegetables, with a hint of balsamic vinegar
- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES** voilées sur un risotto de fregola sarda avec une sauce au curcuma (Supp+1,500)
Sea scallops served on a fregola sarda risotto with turmeric flavored sauce (+1,500)

LES PLATS / MAIN DISHES

- ✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au persil
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa
- LES SPAGHETTIS** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)
Ateller style spaghetti 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 BLACK COD** avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive
Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil

* * *

- LA VOLAILLE "KAWAMATA SHAMO"** son suprême rôti accompagné de raisins verjolés au vin rouge
Roasted "Kawamata Shamo" chicken breast, served with grapes glazed in red wine and verjuice
- LE PORC IBÉRIQUE** « la Pluma » poêlé et accompagné de la fameuse pomme purée (Supp+1,500)
Roasted Iberian pork 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
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova, lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LA POIRE

en crème Chiboust, sauce caramel et praliné onctueux
Pear Chiboust cream, caramel sauce and smooth praline

LE SOUFFLE

léger au caramel, sorbet à la pomme (Supp+2,000)
Caramel soufflé accompanied with apple sorbet (+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