~ 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 vinaigrette 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 balsamiqu
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 vollées 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)
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 SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
Pan-fried John-dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato

* * *

LA VOLAILLE "KAWAMATA SHAMO" son suprême rôti accompagné de raisins verjutés 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 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

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