

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

MENU A ¥ 13,800

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers or soups

*** * ***

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 ¥ 10,000

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers or soups

*** * ***

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 ¥ 6,500

«servi uniquement au déjeuner»

Only lunch service

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

1 Entrée au choix

Your choice of one appetizer or soup

*** * ***

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

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included

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
- ✓ **LA BETTERAVE** la pommes et 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
- LE GASCON** en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée
Jack mackerel tartar, green soybeans and myoga served with lemon vinaigrette 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)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée
Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream
- 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
- LA FINE TARTE** friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'été (Supp+1,500)
Summer truffle served on a crispy tart with onions confit and bacon (+1,500)

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 SPAGHETTI** 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 ST-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato
- LE BAR** façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree

* * *

- LE FILET DE PORC** rôti recouvert aux condiments et ventrèche de bigore lard avec une piperade
Roasted pork fillet topped with condiments and colonnata lard served with spicy bell pepper
- LA JOUE DE BŒUF** braisée et ses légumes de printemps sur un coulis de carottes parfumé à la moutarde
Braised beef cheek served with seasonal vegetables and a mustard flavored carrot sauce
- LA PINTADE FERMIERE** 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)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+4,000)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+4,000)

LA CARTE DES 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

en cheese cake et compote à la griotte servie sur des croquants aux pistaches
Cherry in cheese cake with Morello griotte compote served on a crunchy pistachio

LE PARFUM DES ILES

crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE SOUFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)
Passion fruits soufflé served 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