

**~ 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** cremeux 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

- L'ASPERGE VERTE** en velouté onctueux à la mousseline de comté  
**Green asparagus creamy soup with comte cheese light mousse**
- 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 LANGOUSTINES** en papillote croustillante au basilic (Supp+5,000)  
**Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto (+5,000)**

## 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)  
**Ateller 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 lard de colonnata 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 FERMIÈRE** 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