

**~ 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**

**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**
- ✓ **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 POULPE** en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé  
**Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper**
- 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**
- L'ANGUILLE** caramélisée en duo avec de l'igname et relevée d'une crème au wasabi  
**Caramelized sea eel accompanied by fried yam and a cream flavored with wasabi**
- LA FINE TARTE** friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'automne (Supp+1,500)  
**Autumn 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 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 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 MAGRET DE CANARD** rôti à l'aigre doux de chou rouge et figes confits  
**Roasted duck served with sweet and sour braised red cabbage and figs confit**
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** confite et persillade servie sur un aubergine à la plancha au jus gras  
**Lamb shoulder confit and seasoned chopped parsley served on an eggplant steak with dripping 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**

### **LE MILLE-FEUILLE**

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti  
**Madame cream Mille-feuille served with a Tahitian vanilla ice cream**

### **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**

### **LE MELON**

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pernod (Supp+1,500)  
**Melon Vacherin and its sorbet served on a Pernod flavored coulis (+1,500)**

### **LE SOUFFLÉ**

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**