

~ 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»
Available 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

MENU D ¥ 4,200

«servi uniquement au déjeuner en semaine»
Available only for weekday lunches

L'Amuse-bouche
Amuse

* * *

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** 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 SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds
- LE POULPE** en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé
Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper
- LE HOMARD** poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma (Supp+3,000)
Poached lobster and a spicy avocado paste served on a turmeric flavored cardinal sauce (+3,000)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand sur une crème de parmesan et copeaux de jambon Ibérique
Crispy egg on a parmesan cream served with Iberico ham shaving
- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- LA SAINT-JACQUES** cuite à la plancha, purée de céleri-rave à l'huile de cebette (Supp+1,500)
Pan-fried Scallops served with celeriac purée and celery salad (Supp+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
- LA TRUFFE BLANCHE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+10,000)
White truffle Spaghettis served with poached egg (+10,000)
- LE SABRE** au cœur d'anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade
Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce
- LE SAWARA** saisi à la plancha, sauce beurre blanc au yuzukosho et croustille de Sakura-Ebi
Pan fried Spanish mackerel with yuzukosho flavored white butter sauce and crispy Sakura-Ebi

* * *

- LE MAGRET DE CANARD** rôti à l'aigre doux de chou rouge et figes confites
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 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

¥ 2,000

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 MONT-BLANC

orné de fleurs meringuées au thé de fruits et sorbet cassis
Chestnut Mont Blanc infused with Rum escorted by a Cassis sorbet

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 FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)
Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce (+1,500)

LE SOUFFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la vanille de Tahiti (Supp+2,000)
Chocolate soufflé served with a vanilla ice cream (+2,000)

LES GLACES

et les sorbets du jour
Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included