

~ 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

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

Pan-fried Scallops served with celeriac purée and celery salad

LES CÈPES en fricassée avec un caviar d'aubergine garnis de poitrine sèche et copeaux de parmesan (Supp+2,500)

Ceps mushrooms fricassée and eggplant paste topped with bacon and parmesan shavings (Supp+2,500)

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 figues 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 FERMÈRE 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 amer et sa glace à la vanille (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