

~ 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

10% service charge is not included
All our breads are homemade by our team from the bakery

LES ENTREES FROIDES / COLD APPETIZERS

- ✓ **LA SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix
Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts
- LE SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds
- LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar
- LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON** à la crème de chou-fleur (Supp+3,000)
- Imperial Caviar in a lobster Jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+3,000)

LES ENTRÉES 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
- LES NOIX DE SAINT-JACQUES** aux Fregola Sarda servi avec une sauce vin blanc (Supp+1,500)
Scalops served with fregola sarda and a white wine sauce (+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 NOIRE** aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+8,000)
Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream (+8,000)
- 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 CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
Confit Duck on a parmentier gratin with port wine
- LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO** rôti, betterave parfumée au cacao en cocotte et purée avec compotée de Mikan
Hokkaido venison, cocoa flavored beetroot with mashed potatoes and mikan compote
- 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

LA POMME D'AMOUR

en mousse et sorbet, espuma au lait et crumble à la cannelle
Candy apple mousse and sherbet, milk cream and cinnamon crumble

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE SOUFLÉ

au chocolat guanaja et sa glace à la pistache (Supp+2,000)
Chocolate soufflé served with a pistachio 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