

~ 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 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

**LE FOIE GRAS ET LA TRUFFE NOIRE**

au céleri-rave façon mille-feuille avec une gelée au Sauternes (Supp+2,000)

Foie gras and black truffle in Mille-Feuille style with celery root topped by Sauternes jelly (+2,000)

## 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)

**LA LOTTE** façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant

Monk fish "Meunière" style served with turnip fondant in a chorizo and garlic chives sauce

**LE CABILLAUD** à la plancha avec une purée aux carottes « KINTOKI » et sauce de vin rouge épicée

Pan seared cod fish served with carrot purée and spice flavored red wine sauce

\* \* \*

**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