

~ 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 ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf

Morel mushroom fricassee topped with a poached egg and Kadaïf

LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés

Cauliflower cream soup with Iberico ham

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 "Meunlere" 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 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 PARIS-BREST

Crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt
Caramelized hazelnuts paris-brest served on a mandarin orange coulls and yoghurt 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)
Caramelized custard with raspberry sherbet (+1,500)

LA CRÊPE SUZETTE

flambée au grand marnier accompagnée d'une glace à la vanille de tahiti(Supp+2,000)
**Flaming with Grand marnier traditional "crepes suzette"
served with Tahitian 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
All our breads are homemade by our team from the bakery