

~ 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** en duo de pommes, à 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 VEAU** en "vitello tonnato" et son cœur de salade sucrine
Veal prepared like a "Vitello tonnato" with sucrine salad
- LA DAURADE** en carpaccio au citron et pavot bleu
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar
- LE CRABE** aux fines lamelles de navets épicées (Supp+2,000)
Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish (+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 ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux (Supp+2,500)
Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce (+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
- LES SPAGHETTIS** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+4,500)
Ateller style spaghetti with poached egg and sea-urchin (+4,500)
- 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 SAINT-PIERRE** servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato
- * * *
- LE PORC** rôti, servi avec une salade pastorale au jus
Roasted pork served with pastorale salad and natural gravy
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil
- LA PINTADE FERMIERE** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras (Supp+1,500)
Roasted guinea fowl served with pastorale salad and natural gravy (+1,500)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croquants au jus (Supp+4,000)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+4,000)

✓ Vegetarian dishes

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

LE CERISIER

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opalys et coulis de griotte
Cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opalys espuma

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE BALLON

en mousse légère au chocolat blanc et compote de fraises avec un sorbet de fromage blanc
Balloon shape with white chocolate and strawberry compote escorted by a white cheese sorbet (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included