

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

Le Pressé de Volaille *escorté d'une salade de carottes râpées*
Chicken terrine presented with grated carrot salad

✓ **L'Avocat** *en guacamole aux épices avec une salade printanière*
Spicy avocado guacamole served with seasonal vegetables

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
Angel shrimp carpaccio presented with citrus dressing and blue poppy

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et d'une sauce mousseline*
Poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinère*
Butter lettuce creamy soup escorted with marinated clams

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara au coulis d'artichauts fumés*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil and smoked artichoke

L'Œuf de Poule *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*
Soft boiled egg presented with morels mushrooms and sugar snap pea (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*
Safran flavored risotto in paella style topped with seafood (Supp. ¥ 2,000)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
Ray fish served on a brown butter sauce with salted plum and crispy rice

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*
Caramelized black cod presented on a rape blossom coulis with bamboo shoots

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*
Stewed veal presented in a macaroni timbale with baby vegetables and cream sauce

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte au jus gras*
Grilled lamb chop with its loin herbs crusted escorted by a green asparagus

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Savarin *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*
Rum baba topped with seasonal citrus fruits

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

L'Œuf de Pâques *farcé de crème d'anjou accompagné de fraise fraîche "Sky berry"*
Easter Egg stuffed with "crème d'anjou" and fresh "Sky berry" strawberries (Supp. ¥ 1,500)

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery