

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

« Your choice of Two from Cold Appetizers and Hot Appetizers »

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
cherry gazpacho with ricotta cheese sorbet and roasted pistachio

L'Aubergine *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
eggplant and avocado symphony served with piquillos pepper coulis

Le Kampachi *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*
Amberjack tartar served on a bed of crunchy vegetables tabbouleh

Le Homard *poché avec ses asperges vertes et tomate à la sauce cocktail*
poached lobster topped with green asparagus and fresh tomatoes salad (Supp. ¥ 3,000)

Les Entrées Choudes / Hot Appetizers

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
sea scallops presented in turmeric broth with fresh ginger

Le Méli-mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil

L'Artichaut *doré et les encornets sur une purée onctueuse, voilé d'un capuccino au curcuma*
deep fried artichoke and sauteed squid presented on a turmeric emulsion (Supp. ¥ 2,000)

Les Plats / Main Courses

« Your choice of one Main Course »

Le Riz *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
safran flavored risotto served in paella style topped with seafood

La Raie *façon meunière au beurre noisette et câpre avec une étuvée de chou vert*
ray in meunière style with brown butter and capers accompanied of stewed green cabbage

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi à la provençale*
oven baked john dory in a combination of vegetables byaldi

Le Porc *filet rôti avec un écrasé de pommes de terre relevé de moutarde Dijon*
roasted pork fillet accompanied of mashed potato flavored with Dijon mustard

La Souris d'Agneau *mitoonnée aux épices douces façon navarin sur un ragoût aux haricots coco*
simmered lamb shank with sweet spice, served in navarin style on white beans ragout

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. ¥ 3,000)

Les Desserts / Desserts

« Your choice of one dessert »

Le Vacherin *framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt*
raspberry and lychee vacherin served with yogurt chantilly cream

Le Savarin *aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti*
rum baba and seasonal citrus fruits topped with Tahitian vanilla whipped cream

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

✳️ Please note that the menu items could change depending to the ingredients available