

À LA CARTE

Entrées / Starter

Saumon fumé à la minute / Sainte-Maure blanc et œuf de truite / jus de tomate et sudachi Instant smoked salmon Sainte-Maure, fish roe, tomato and <i>sudachi</i> juice	5,200
Foie gras de canard poêlé / soupe à l'oignon gratiné / œuf de poule cuit à 67 degrés Pan-fried duck foie gras, onion gratin soup, slow cooked egg	5,600
Cuisses de grenouilles au beurre bourguignon / haddock à l'indienne / ail noir et miso Frog legs fricassée with Bourguignon butter, smoked codfish, <i>miso</i> and black garlic	5,800
Légumes d'automne / truffe noir / émulsion de champignons / crumble d'olives noires Seasonal vegetables, black truffle, mushroom emulsion, black olive crumble	5,600
Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson Oscietra caviar and egg, potato mousse, watercress	6,900

Poissons / Fish

Homard bleu / ragoût de champignons / raviole de genoux et bisque / sauce béarnaise Blue lobster, mushroom ragout, arm meat ravioli and bisque, béarnaise sauce	11,900
Kinmedai poêlé / moules / navets rôti / jus de coquillage parfumé d'agrumes Pan-fried <i>kinmedai</i> , blue mussel, roasted turnip, shellfish sauce with citrus flavor	8,400
Bar de ligne en écailles croustillantes / artichauts et encornet / jus de poulet à l'huile de citron Pan-fried French sea bass crispy style, artichoke, squid, chicken sauce with lemon flavor	8,200

Viandes / Meat

Filet de bœuf poêlé / cappelletti de Bleu d'Auvergne / grillé de coeur de laitue Pan-Fried Wagyu beef tenderloin, blue cheese cappelletti, grilled lettuce	13,000
Canard rôti / Shimeji et lard colonnata / salsifis braisé / bouillon à la truffe noir Roasted duck, shimeji, lard colonnata, braised burdock, bouillon sauce black truffle flavor	9,100
Carré de porc rôti / risotto de riz cinq grains / purée de Komatsuna / jus simple Roasted pork loin, five grain risotto, Japanese mustard spinach purée, gravy sauce	8,400

Fromages / Cheese

Un plateau des fromages de France French cheese selection	2,200
--	-------

Desserts / Desserts

Piano au chocolat / praliné d'amandes et noisettes Piano chocolate, praline of almond and hazelnuts, bitter cacao sherbet, coffee sauce	3,000
Crème de Azélia / compote de poire / biscuit moelleux / glace et sauce Nyangbo Azelia cream, pear compote with tonka beans, soft biscuit, Nyangbo sauce and ice cream	2,600
Gelée de vin de muscat et raisin frais / glace au miel de citron / siphon riz au lait Muscat jelly, lemon flavored honey ice cream, sweet rice espuma	2,200
Figue fraîche et en compote / glace à la cannelle / mousse légère au speculoos Fresh and compote fig, cinnamon ice cream, mixed spice mousse	2,200

CROWN

A Celebration of Autumn Flavors

Amuse-bouche
Small appetizers

Langoustines en robe de kadaif / ragoût de champignons / emulsion et truffe noir
Norway lobster wrapped in Kadaif, mushroom ragout, black truffle emulsion

Amadai aux écailles croustillantes / légumes d'automne et épeautre
consommé parfum de Matsutake
Pan-fried Amadai crispy style, seasonal vegetables, consomme soup with *matsutake* flavor

Filet de bœuf Matsusaka grillé / châtaignes en purée et gnocchi / poireaux crayons
Grilled *mastusaka* beef, chestnut purée, leek

Fromages
Cheese

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours, coffee

¥25,000

MENU ESPRIT

Amuse-bouche
Small appetizers

Légumes d'automne / truffe noir / émulsion de champignons / crumble d'olives noires
Seasonal vegetables, black truffle, mushroom emulsion, black olive crumble

ou or

Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson (+¥2,200)
Ocsietra caviar and egg, potato mousse, watercress (+¥2,200)

Cuisses de grenouilles au beurre bourguignon / haddock a l'indienne / ail noir et miso
Frog legs fricassée with Bourguignon butter, smoked codfish, miso and black garlic

Homard bleu / ragoût de champignons / sauce béarnaise
Blue lobster, mushroom ragout, arm meat ravioli and bisque, béarnaise sauce

Filet de bœuf poêlé / cappelletti de Bleu d'Auvergne / grillé de coeur de laitue
Pan-Fried Wagyu beef tenderloin, cappelletti blue cheese, grilled lettuce

ou or

Canard rôti / Shimeji et lard colonnata / salsifis braisé / bouillon à la truffe noir
Roasted duck, shimeji, lard colonnata, braised burdock, black truffle flavored bouillon sauce

Fromages
Cheese

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours, coffee

¥22,500

MENU SAVEURS

Amuse-bouche
Small appetizers

Légumes d'automne / truffe noir / émulsion de champignons / crumble d'olives noires
Seasonal vegetables, black truffle, mushroom emulsion, black olive crumble

ou or

Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson (+¥2,200)
Oscietra caviar and egg, potato mousse, watercress (+¥2,200)

Kinmedai poêlé / moules / navets rôti / jus de coquillage parfumé d'agrumes
Pan-fried *kinmedai*, blue mussels, roasted turnip, shellfish sauce with citrus flavor

Canard rôti / Shimeji et lard colonnata / salsifis braisé / bouillon à la truffe noir
Roasted duck, shimeji, lard colonnata, braised burdock, black truffle flavored bouillon sauce

Fromages
Cheese

Figue fraîche et en compote / glace à la cannelle / mousse légère au speculoos
Fresh and compote fig, cinnamon ice cream, mixed spice mousse

Mignardises / Café
Petits fours, coffee

¥17,000

MENU ESSENCE

Amuse-bouche
Small appetizers

Saumon fumé à la minute / Sainte-Maure blanc et œuf de truite / jus de tomate et sudachi
Instant smoked salmon, Sainte-Maure, fish roe, tomato and *sudachi* juice

Foie gras de canard poêlé / soupe à l'oignon gratiné / œuf de poule cuit à 67 degrés
Pan-fried duck foie gras, onion gratin soup, slow cooked egg

ou or

Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson (+¥2,700)
Oscietra caviar and egg, potato mousse, watercress (+¥2,700)

Bar de ligne en écailles croustillantes / artichauts et encornet / jus de poulet à l'huile de citron
Pan-fried French sea bass crispy style, artichoke, squid, chicken sauce with lemon flavor

ou or

Carré de porc rôti / risotto de riz cinq grains / purée de Komatsuna / jus simple
Roasted pork loin, five grain risotto, Japanese mustard spinach purée, gravy sauce

Gelée de vin de muscat et raisin frais / glace au miel de citron / siphon riz au lait
Muscat jelly, lemon flavored honey ice cream, sweet rice espuma

Mignardises / Café
Petits fours, coffee

¥14,000