

# 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 Ocsietra 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 rôtis / 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 cœur de laitue Pan-Fried Wagyu beef tenderloin, blue cheese cappelletti, grilled lettuce	13,000
Canard rôti / Shimeji et lard colonnata / salsifis braisés / 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

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

Caviar osciètra et œuf / mousseline de pommes de terre / jus de cresson  
Ocsietra caviar and egg, potato mousse, watercress

ou or

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

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

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

Pre dessert ou Fromages  
Pre dessert or cheese plate

Votre choix de dessert à la carte  
Sweet endings

Mignardises / Café  
Petits fours, coffee

¥15,000

## MENU DÉLICE

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

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

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

ou or

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

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

¥12,000

## MENU MARCHÉ

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

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

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

¥9,000

## MENU MIDI

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

ou or

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

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

¥7,000

---

## MENU EXPRESS

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

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

Mignardises / Café  
Petits fours, coffee

¥6,000