

À LA CARTE

Entrées / Starter

Tartare de kampachi / oursins et œufs de caille / huile d'olive de la vallée des Baux de Provence Amberjack tartare / sea urchin and poached quail egg / French olive oil	5,000
Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir / tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly	5,000
Foie gras et Taro façon "Gâteau Opéra" / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe Foie gras and Taro "Gâteau Opéra" style / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper	5,400
Légumes de début d'été / émulsion d'olive noir / crumble d'oignons Summer vegetables / black olive emulsion / onion crumble	4,800
Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce	6,400

Poissons / Fish

Homard bleu rôti / sa genoux en agnolotti / girolles / bisque à la citronnelle Blue lobster / arm meat agnolotti / girolle mushroom / bisque and lemongrass	11,000
Bar de ligne en écailles croustillantes / calmar farci / soupe de poissons et rouille Crispy sea bass / squid farci / fish soup and rouille	7,500
Sébaste-chèvre poêlé de la Méditerranée / courgette grillée / tapenade et perles de basilic Red rockfish Mediterranean style / grilled zucchini / tapenade and basil pearl	6,600

Viandes / Meat

Filet de bœuf Wagyu / caviar d'aubergine / étuvés de poireaux / jus au gingembre confit Grilled Wagyu beef tenderloin / eggplant purée / white leek / gravy and ginger	12,000
Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon Roasted rack of lamb / carrot déclinaison / persillade and Dijon mustard gravy sauce	8,000
Caille et foie gras en croûte / purée de céleri rave / compote de muscats / sauce périgieux French quail and foie gras baked in pie / celeriac purée / muscat compote / truffle sauce	8,400

Fromages / Cheese

Un plateau des fromages de France French cheese selection	2,750
--	-------

Desserts / Desserts

Piano au chocolat / Praliné d'amandes et noisettes Piano chocolate / praline of almond and hazelnuts / bitter cacao sherbet / coffee sauce	2,750
Poêlée d'abricot au thym / glace à la pistache / mousse à la ricotta Sautéed apricot scented with thyme / pistachio ice cream / ricotta mousse	2,200
Fine dentelles de meringue / gelée de feuilles de périlla / crumble salé / sorbet ananas et mangue Meringue dentelles style / shiso jelly / salt crumble / pineapple and mango sherbet	2,200
Nameraka chocolat / glace crème brûlée / streusel noisette / opaline grué de cacao Smoothie chocolate / crème brûlée ice cream / hazelnut streusel / cacao opaline	2,200

CROWN

Amuse-bouche
Small appetizers

Foie gras et Taro façon “Gâteau Opéra” / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe
Foie gras and Taro “Gâteau Opéra” style / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce

Bar de ligne en écailles croustillantes / calmar farci / soupe de poissons et rouille
Crispy sea bass / squid farci / fish soup and rouille

Filet de bœuf / caviar d’aubergine / étuvés de poireaux / jus au gingembre confit
Grilled beef tenderloin / eggplant purée / white leek / gravy and ginger

Pre dessert ou Fromages
Pre dessert or cheese plate

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥14,000

MENU DÉLICE

Amuse-bouche
Small appetizers

Légumes de début d'été / émulsion d'olive noir / crumble d'oignons
Summer vegetables / black olive emulsion / onion crumble

Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir
tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés
Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly

Sébaste-chèvre poêlé de la Méditerranée / courgette grillée / tapenade et perles de basilic
Red rockfish Mediterranean style / grilled zucchini / tapenade and basil pearl

Filet de bœuf / caviar d'aubergine / étuvés de poireaux / jus au gingembre confit
Grilled beef tenderloin / eggplant purée / white leek / gravy and ginger

ou or

Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon
Roasted rack of lamb / carrot declinaison / persillade and Dijon mustard gravy sauce

Fine dentelles de meringue
gelée de feuilles de périlla / crumble salé / sorbet ananas et mangue
Meringue dentelles style / shiso jelly / salt crumble / pineapple and mango sherbet

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥11,000

MENU MARCHÉ

Amuse-bouche
Small appetizers

Tartare de kampachi / oursins et œufs de caille / huile d'olive de la vallée des Baux de Provence
Amberjack tartare / sea urchin and poached quail egg / French olive oil

Sébaste-chèvre poêlé de la Méditerranée / courgette grillée / tapenade et perles de basilic
Red rockfish Mediterranean style / grilled zucchini / tapenade and basil pearl

Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon
Roasted rack of lamb / carrot declination / persillade and Dijon mustard gravy sauce

Nameraka chocolat / glace crème brûlée / streusel noisette / opaline grué de cacao
Smooth chocolate / crème brûlée ice cream / hazelnut streusel / cacao opaline

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥8,500

MENU MIDI

Amuse-bouche
Small appetizers

Tartare de kampachi / oursins et œufs de caille / huile d'olive de la vallée des Baux de Provence
Amberjack tartare / sea urchin and poached quail egg / French olive oil

ou or

Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir / tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés
Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly

Sébaste-chèvre poêlé de la Méditerranée / courgette grillée / tapenade et perles de basilic
Red rockfish Mediterranean style / grilled zucchini / tapenade and basil pearl

ou or

Carré d'agneau rôti / déclinaison de carottes / persillade et jus à la moutarde Dijon
Roasted rack of lamb / carrot déclinaison / persillade and Dijon mustard gravy sauce

Nameraka chocolat / glace crème brûlée / streusel noisette / opaline grué de cacao
Smooth chocolate / crème brûlée ice cream / hazelnut streusel / cacao opaline

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥6,500

MENU EXPRESS * Weekdays Only

Amuse-bouche
Small appetizers

Crème vichyssoise glacée façon Paris Soir / tartare de coquilles Saint-Jacques / gelée de crustacés
Vichyssoise / scallop tartare / crustacean jelly

Sébaste-chèvre poêlé de la Méditerranée / courgette grillée / tapenade et perles de basilic
Red rockfish Mediterranean style / grilled zucchini / tapenade and basil pearl

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥5,500