

GOURMAND

Homard Breton poché glacé avec mousseline d'oignons citronnée au caviar

Cold Brittany blue lobster with onion mousse and caviar.



Foie gras de canard et asperge blanches poêlés, sauce Périgueux
Sautéed foie gras with white asparagus, truffle sauce



Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius(spécialité)
Minced Japanese beef tartare steak, "semi-cooked",
served with butter rice and hash browns cream sauce
or

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius(spécialité)
Tenderloin Japanese steak



Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager
Selection of well aged cheese, trolley service



Le choix de tous les desserts
Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service



Café et Mignardises
Coffee and Tiny pastry

¥27,000-

SAVEUR

Les Entrées

Asperges blanches froides et Aoriika mariné,
jus de clovisses à l'émulsion d'huile
Cold white asparagus and marinated squid,
emulsified olive oil shellfish sauce

Or,

Terrine de foie gras tradition, gelée d'eau de vie de Kirsh
Terrine of foie gras and Kirsh jelly

Le Poisson

Homard Canadien poché, sauce beurre blanc à l'orange sanguine,
Tête de Moine aux condiments de légumes
Poached Canadian lobster, blood orange sauce

Les Viandes

Aumônière de canard fumé et son confit, sauce vin rouge
Roasted duck breast with smoked flavor
and crepe packed with duck confit and lentil

Or,

Agneau Sisteron en croûte aux Herbes de Provence
French lamb loin pie

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises
Coffee and small cakes

¥19,440-

SAISON

Les Entrées

**Papillotes de langoustines,
sauce yaourt et huile d'épices de paprika piquant**

Sauted scampi with pate brick, yogurt sauce

Or,

**Ris de veau et cuisse de lapin frits, sauce supreme et coulis de truffe
Deep-fried sweetbread and rabbit, white wine cream sauce**

**Soupe de tomates jaunes aux palourdes
Hot yellow tomato soup with shellfish**

Les plats principaux

**Filet de daurade royale vapeur aux shiroébi,
Sauce Madère à l'huile de pistache
Steamed sea bream and small shrimp,
Madera sauce pistachio nut oil sauce**

Or,

**Crêpinette de filet de porc et pied de veau avec foie gras pôlé
Pork loin with its leg wrapped crepinette and sauted foie gras**

**Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service**

**Café et Mignardises
Coffee and Tiny pastry**

¥12,960-

Supplément pour le service de 10%

We will add 10% service charge.