

GOURMAND

Salade de kué et laitance au caviar, vinaigrette à l'huile de pistache
Marinated cod milt and logtooth grouper carpaccio in a lime
vinager, pistachionut oil sauce and caviar seasoning



Homard breton poché, sauce beurre noisette au Comté et truffe noire
Poached Brittany lobster,
black truffle sauce flavored with Comté cheese



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

Ou, or

Filet de bœuf poêlé, sauce vin blanc de Bordeaux
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 small cakes

¥27,000-

SAVEUR

————— *Please choose plate from appetizer* —————

Kué frit, sauce beurre blanc aux fraises, menth, aneth, sel de genièvre
Deep-fried longtooth gouper, strawberry butter sauce

Ou, or

Terrine de foie gras d'oie tradition,
salade de chèvre et toramamé aux fruits secs
Traditional preserved foie gras terrine

Homard Canidien poché au pieds de veau au lait de crustacés
Poached Canadian lobster, crustacean sauce with chopped veal leg

————— *Please choose plat from main dish* —————

Crépinettes d'agneau Sisteron cuites au four,
jus d'agneau, Merguez de maison
Roasted lamb loin with chopped mushroom and vegetable,
its broth sauce

Ou, or

Canard sauvage rôti, sauce salmis
Roasted wild duck breast, salmi sauce

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

SAISON

————— *Please choose plate from appetizer* —————

Huîtres et tokobushi chauds à l'huile de cinq épices
Poached oyster and small abalone served with vegetable,
cinnamon flavor

Ou, or

Beignets de Bresse de poulet et ris de veau frit,
coulis de bulbe de lie à la mimolette et boutargue
Deep-fried French chicken and sweetbread

—————
Vélouté de céleri-rave aux crustacés
Hot crem of celris-ac soup with crustacean

————— *Please choose plat from main dish* —————

Bar pôelé, beurre de trois algues, sauce cardinal
Seabass steak with seaweed butter, red wine sause

Ou, or

Jarret de veau et langue de boeuf confit, suc de vinade
Confit of beef tongue and veal leg, stock veal brown sauce

—————
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.)