

GOURMAND

Cold Brittany blue lobster with onion mousse and caviar.
Homard Breton poché glacé avec mousseline d'oignons citronnée
au caviar



Kue frits, jus de coquillage à l'émulsion d'huile d'olive vierge
Deep fried longtooth grouper, emulsified olive oil sauce with
shellfish



Turbot Breton meunière
Turbot meunière, brown butter 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
(We also have Japanese tenderloin steak Please ask service staff)

or

Pigeon rôti en bécasse
Roasted pigeon, its broth sauce



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

Kue et Saint-Jacques à la nage au citron vert
Steamed longtooth grouper and scallop, its bouillon taste
Or,

Terrine foie gras d'oie tradition,
gelée de miel au Cognac, fraise à l'huile de poivre
Terrine of foie gras

Le Poisson

Homard Canadien poché, coulis de crustacés à l'huile de truffe blanche
d'Alba
Poached Canadian lobster, Americaine sauce flavored with white truffle

Les Viandes

Canard rôti, sauce façon de salmis
Roasted duck breast, salmi sauce
Or,

Noisette d'agneau de Sisteron cuite au four, sauce à l'ail noir
Rolled lamb loin covered with prociutto, its broth 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

¥19,440-

SAISON

Les Entrées

Flan d'huître fumé, coulis de carottes à la Dukka
Tiny hot pudding of oyster, carrot sauce ethnic taste

Or,

Feuilleté de confit de chevreuil à l'ajowan et Pancetta
Venison confit with pie and prociutto, ethnic flavor

Crème de châtaigne au foie gras et champignons
Hot cream soup of chestnut with foie gras and mushroom saute

Les plats principaux

Fine émincé de kimmedai en risotto de laitance à la boutargue
Baked kinme-bream, risotto with soft roe and botargo

Or,

Daube de joues de bœuf au vin rouge
Stewed beef cheek, red wine 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.