

MENU SAISON ¥ 12,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE en petite bouchée préparé par notre chef
APPETIZER small dish to start

PETIT ENTREE DU CHEF avec nos produits de saison en petit plat
SMALL STARTER FROM OUR CHEF with seasonal product

TARTE FRIANDE AU CRABE ROYAL, feuilles de navet à l'aigre-doux et caviar
KING CRAB AND TURNIP TART with caviar, honey and yuzu flavor

POTAGE de légumes de saison
POTAGE with seasonal vegetable

SELLE D'AGNEAU DU LIMOUSIN ROTI, au thym et piment d'Espelette, aubergine à la languedocienne, jus à l'estragon
ROASTED LIMOUSIN LAMB SADDLE, with thyme and Espelette pepper crust, languedoc style eggplant and tarragon juice

Ou / Or

CASSOULET DE L'AUDE PAYS CATHARE spécialité d'Andre Pachon
CASSOULET FROM AUDE - CATHARE COUNTRY - Andre Pachon's speciality

DESSERT DE SAISON produit de saison en dessert
SAISON DESSERT dessert with seasonal product

CAFE OU THE AVEC NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
COFFEE OR TEA WITH SMALL SWEETS coffee / espresso / tea / herbal tea



MENU GOURMAND ¥ 15,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée préparé par notre chef
APPETIZER small dish to start

PETIT ENTREE DU CHEF avec nos produits de saison en petit plat
SMALL STARTER FROM OUR CHEF with seasonal product

PATE EN CROUTE DE FAISAN AU FOIE GRAS, champignons et sauce Périgieux
PHEASANT PATE WITH FOIE GRAS IN PIE CRUST mushrooms and Perigieux truffle sauce

PECHE DU JOUR, poisson selon le marché, recette de saison
FISH OF THE DAY from the market with seasonal recipe

COTE DE VEAU TRADITION FRANCE GRILLEE A LA CHEMINEE, légumes et jus de viande
MILK-FED FRENCH VEAL CHOP GRILLED ON THE FIREPLACE, with seasonal vegetable

DESSERT DE SAISON produit de saison en dessert
SAISON DESSERT dessert with seasonal product

CAFE OU THE AVEC NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
COFFEE OR TEA WITH SMALL SWEETS coffee / espresso / tea / herbal tea

Les prix taxé compris sont soumis à une majoration de 10% pour le service.
ALL PRICES (TAX INCLUDED) ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

MENU DECOUVERTE ¥ 18,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée préparé par notre chef
APPETIZER small dish to start

PETIT ENTREE DU CHEF avec nos produits de saison en petit plat
SMALL STARTER FROM OUR CHEF with seasonal product

MEDAILLON DE HOMARD DE GASPESIE AU BEURRE BLANC DE YUZU, poire et kaki, canneloni de courgette au celeri rave
GASPESIE LOBSTER SLICES WITH YUZU BUTTER SAUCE, pear and kaki, zucchini canneloni with celery root

SOUPE DE TRUFFE EN CROUTE, au foie gras et ris de veau
TRUFFLE SOUP IN PIE CRUST, with foie gras and veal sweetbread

PANACHE DE VIANDES GRILLEES A LA CHEMINEE filet de boeuf wagyu, côte d'agneau, filet de canette (2PERS. ~)
MIXED GRILL ON THE FIREPLACE wagyu beef, lamb chop and duck fillet (from 2 people)

Ou / Or

CANETON A LA BROCHE ROTI A LA CHEMINEE, endive caramélisée, cèpes et marrons (2PERS. ~)
SPIT-ROASTED DUCKLING ON THE FIREPLACE, caramelized chicory, french porcini mushrooms and chestnuts (from 2 people)

DESSERT DECOUVERTE, inspiration du moment
DECOUVERTE DESSERT our chef's inspiration

CAFE OU THE AVEC NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
COFFEE OR TEA WITH SMALL SWEETS coffee / espresso / tea / herbal tea



MENU TRADITION ¥ 22,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée préparé par notre chef
APPETIZER small dish to start

PETITE ENTREE DU CHEF avec nos produits de saison en petit plat
SMALL STARTER FROM OUR CHEF with seasonal product

TERRINE FOIE GRAS A L'ARMAGNAC, consommé en gelée au porto et figues à la vanille
FOIE GRAS TERRINE, ARMAGNAC FLAVOR consomme jelly with porto and figs

OREILLE DE MER "EZO" POEELE, sauce noilly crème, feuilleté au caviar
POT-ROASTED ABALONE FROM EZO, dry vermouth cream sauce, caviar pie

PIECE DE BOEUF WAGYU GRILLEE A LA CHEMINEE, jus de viande au raifort
GRILLED WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, horseradish sauce

DESSERT TRADITION, gourmandise revue par notre chef
TRADITION DESSERT revised sweet by our chef

CAFE OU THE AVEC NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
COFFEE OR TEA WITH SMALL SWEETS coffee / espresso / tea / herbal tea

- LES ENTREES Starters -

TERRINE DE LEGUMES MELI-MELO, petite salade d'herbes, vinaigrette au safran
MELI-MELO VEGETABLE TERRINE, small herb salad, safran dressing
¥ 3,800

TARTE FRIANDE AU CRABE ROYAL, feuilles de navet à l'aigre-doux et caviar
KING CRAB AND TURNIP TART with caviar, honey and yuzu flavor
¥ 3,800

PATE EN CROUTE DE FAISAN AU FOIE GRAS, champignons et sauce Périgieux
PHEASANT PATE WITH FOIE GRAS IN PIE CRUST mushrooms and Perigieux truffle sauce
¥ 3,800

TERRINE FOIE GRAS A L'ARMAGNAC, consommé en gelée au porto et figues à la vanille
FOIE GRAS TERRINE, ARMAGNAC FLAVOR consommé jelly with porto and figs
¥ 4,800

MEDAILLON DE HOMARD DE GASPESIE AU BEURRE BLANC DE YUZU, poire et kaki, cannelloni de courgette au céleri rave (2PERS. ~)
GASPESIE LOBSTER SLICES WITH YUZU BUTTER SAUCE, pear and kaki, zucchini cannelloni with celery root (for 2 people)
¥ 12,000

- LA SOUPE, LE POISSON ET LA CRUSTACE Soup, fish and shellfish -

SOUPE DE TRUFFE EN CROUTE, au foie gras et ris de veau
TRUFFLE SOUP IN PIE CRUST, with foie gras and veal sweetbread
¥ 3,800

PECHE DU JOUR, poisson selon le marché, recette de saison
FISH OF THE DAY from the market with seasonal recipe
¥ 4,800

OREILLE DE MER "EZO" POEELEE, sauce noilly crème, feuilleté au caviar (2PERS.)
POT-ROASTED ABALONE FROM EZO, dry vermouth cream sauce, caviar pie (for 2 people)
¥ 12,000

- LES VIANDES Meats -

CASSOULET DE L'AUDE PAYS CATHARE spécialité d'André Pachon
CASSOULET FROM AUDE - CATHARE COUNTRY - Andre Pachon's speciality
(S) ¥ 4,200 / (M) ¥ 8,400 / (L) ¥ 12,600

CARRE D'AGNEAU A LA BROCHE EN CROUTE D'HERBES, jus à l'estragon (2PERS.)
SPIT-ROASTED RACK OF LAMB ON THE FIREPLACE, tarragon sauce (for 2 people)
¥ 16,000

COTE DE VEAU TRADITION FRANCE GRILLEE A LA CHEMINEE, légumes et jus de viande (2PERS.)
MILK-FED FRENCH VEAL CHOP GRILLED ON THE FIREPLACE, with seasonal vegetable (for 2 people)
¥ 16,000

CANETON A LA BROCHE ROTI A LA CHEMINEE, endive caramélisée, cèpes et marrons (2PERS.)
SPIT-ROASTED DUCKLING ON THE FIREPLACE, caramelized chicory, french porcini mushrooms and chestnuts (for 2 people)
¥ 18,000

PANACHE DE TROIS VIANDES GRILLEES A LA CHEMINEE, filet de boeuf wagyu, côte d'agneau et filet de canette (2PERS.)
MIXED GRILL ON THE FIREPLACE wagyu beef, lamb chop and duck fillet (for 2 people)
¥ 18,000

PIECE DE BOEUF WAGYU GRILLEE A LA CHEMINEE, jus de viande au raifort (1 à 2 PERS.)
GRILLED WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, horseradish sauce (for 1 to 2 people)
(120g) ¥ 12,000 / (180g) ¥ 18,000

- LES FROMAGES French cheeses -

PLATEAU DE FROMAGES sélection de fromages français frais et affinés
CHEESE WAGON selection of fresh and mature french cheeses
à partir de ¥ 1,300~

- LES DESSERTS Desserts -

SORBET ET GLACE fruits frais et coulis
SORBET AND ICE CREAM fresh fruit and coulis
¥ 1,300

DESSERT DE SAISON produit de saison en dessert
SAISON DESSERT dessert with seasonal product
¥ 1,800

DESSERT DECOUVERTE inspiration du moment
DECOUVERTE DESSERT our chef's inspiration
¥ 1,800

DESSERT TRADITION gourmandise revue par notre chef
TRADITION DESSERT revised sweet by our chef
¥ 1,800