

MENU SAISON

¥ 10,800

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

CREVETTE BLEUE SUR UN LIT DE BRANDADE ET CAVIAR D' AUBERGINE, arlequin de poivrons aux anchois de Collioure
COD BRANDADE AND CHOPPED EGGPLANT TOPPED WITH BLUE SHRIMP, paprika with anchovies

POTAGE de légumes de saison
POTAGE with seasonal vegetable

ROSETTE D'AGNEAU BARONET DE LIMOUSIN ROTIES EN CROUTE D'HERBES PROVENCALE, jus de tomate confite et câpres
ROASTED LIMOUSIN LAMB FILLET IN HERB CRUST tomato confit and caper juice

Ou / Or

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

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

¥ 13,000

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

TIMBALE DE LANGOUSTINES D'ISLANDE ET COQUILLAGES EN GELEE SAFRANEE, brunoise de piquillos, mousse et chips de fenouil
ICELAND SCAMPIES AND SHELLFISHES TIMBALE WITH SAFRAN FLAVORED JELLY, chopped paprika, fennel mousse and chips

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

PAVE DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, aux pommes et Calvados
SAUTEED MILK-FED FRENCH VEAL, with apple and Calvados sauce

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 taxe comprise sont soumis à une majoration de 10% pour le service.
ALL PRICES (TAX INCLUDED) ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE

MENU DECOUVERTE

¥ 15,000

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

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE AUX AGRUMES, BEURRE BLANC, pamplemousse et citron confit, vinaigrette framboise
GASPESIE LOBSTER SALAD WITH CITRUS FRUIT, BUTTER SAUCE, grapefruit and lemon confit, raspberry dressing

BOURRIDE DE POISSONS ET CRUSTACES SETOISE, écrasée de pomme de terre à l'aoli, tomate fondue
SETE STYLE FISH AND CRUSTACEAN BOURRIDE, mashed potato with aioli, tomato fondu

PANACHE DE VIANDES GRILLEES A LA CHEMINEE filet de boeuf wagyu, côte d'agneau, filet de canette
MIXED GRILL ON THE FIREPLACE wagyu beef, lamb chop and duck fillet

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

¥ 18,000

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

FOIE GRAS ET RIS DE VEAU EN GELEE DE CONSOMME A LA TRUFFE, aux petits légumes
FOIE GRAS AND VEAL SWEETBREAD WITH TRUFFLE FLAVOR CONSOMME JELLY, mushrooms and small vegetable

HOMARD DE GASPESIE ROTI A LA VANILLE, rhubarbe et agrumes caramélisés, petite feuilleté au caviar Kaviari
ROASTED GASPESIE LOBSTER WITH VANILLA caramelised rhubarb and citrus fruit, caviar puff

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 -

LEGUMES EN COCKTAIL DE TOMATES CERISES EN GELEE, gaspacho au basilic
COLOURFUL CHERRY TOMATOES AND VEGETABLE COCKTAIL JELLY, basil flavored gaspacho
¥ 3,800

CREVETTE BLEUE SUR UN LIT DE BRANDADE ET CAVIAR D'AUBERGINE, arlequin de poivrons aux anchois de Collioure
COD BRANDADE AND CHOPPED EGGPLANT TOPPED WITH BLUE SHRIMP, paprika with anchovies
¥ 3,800

TIMBALE DE LANGOUSTINES D'ISLANDE ET COQUILLAGES EN GELEE SAFRANEE, brunoise de piquillos, mousse et chips de fenouil
ICELAND SCAMPIES AND SHELLFISHES TIMBALE WITH SAFRAN FLAVORED JELLY, chopped paprika, fennel mousse and chips
¥ 3,800

FOIE GRAS ET RIS DE VEAU EN GELEE DE CONSOMME A LA TRUFFE, aux petits légumes
FOIE GRAS AND VEAL SWEETBREAD WITH TRUFFLE FLAVOR CONSOMME, mushrooms and small vegetable
¥ 4,800

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE AUX AGRUMES, BEURRE BLANC, pamplemousse et citron confit, vinaigrette framboise (2PERS)
GASPESIE LOBSTER SALAD WITH CITRUS FRUIT, BUTTER SAUCE, grapefruit and lemon confit, raspberry dressing (for 2 people)
¥ 12,000

- LES POISSONS ET CRUSTACES Fish and shellfishes -

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

BOURRIDE DE POISSONS ET CRUSTACES SETOISE, écrasée de pomme de terre à l'aoli, tomate fondue
SETE STYLE FISH AND CRUSTACEAN BOURRIDE, mashed potato with aioli, tomato fondue
¥ 4,800

HOMARD DE GASPESIE ROTI A LA VANILLE, rhubarbe et agrumes caramélisés (2PERS)
ROASTED GASPESIE LOBSTER WITH VANILLA caramelised rhubarb and citrus fruit, caviar puff (for 2 people)
¥ 12,000

- LES VIANDES Meats -

PAVE DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, aux pommes et Calvados (2PERS.)
SAUTEED MILK-FED FRENCH VEAL, with apple and Calvados sauce (for 2 people)
¥ 16,000

POITRINE DE CANETTE LAQUEE A L'ORANGE ET FOIE GRAS POILEE, chips de racines (2PERS.)
FRENCH DUCK BREAST ROASTED WITH ORANGE AND SAUTEED FOIE GRAS, vegetable root chips (for 2 people)
¥ 16,000

CARRE D'AGNEAU A LA BROCHE EN CROUTE D'HERBES PROVENCALE, jus de tomate confite et câpres (2PERS.)
RACK OF LAMB IN HERB CRUST ROASTED ON THE FIREPLACE, tomato confit and caper juice (for 2 people)
¥ 16,000

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 selection 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