

MENU GOURMAND

¥ 5,000

Amuse bouche / Entrée au choix / Potage / Plat au choix / Dessert / Café / Petits fours
Amuse bouche / Starter of your choice / Today's soup / Main dish of your choice / Dessert / Coffee / Small sweets

¥ 7,000

Amuse bouche / Entrée au choix / Pêche du jour / Plat au choix / Dessert / Café / Petits fours
Amuse bouche / Starter of your choice / Fish of the day / Main dish of your choice / Dessert / Coffee / Small sweets



Les entrées au choix Choose your starter

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

Ou / Or

ENTREE DU JOUR produit de saison préparé par notre chef
STARTER OF THE DAY seasonal product prepared by our chef

Ou / Or

BALLOTINE DE CAILLE FERMIERE ET RIS DE VEAU AUX PISTACHES, pickles de légumes et girolles
FRENCH QUAIL AND VEAL SWEETBREAD BALLOTINE, marinated vegetable and girolle mushroom

Les plats au choix Choose your main dish

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

Ou / Or

POITRINE DE CANETTE ROTIE LAQUEE A L'ORANGE, chips de racines (2PERS.)
FRENCH DUCK BREAST ROASTED WITH ORANGE, vegetable root chips (for 2 people)

Ou / Or

PLAT DU JOUR plat de viande, recette classique
MEAT OF THE DAY classic recipe dish

Ou / Or

ROSETTE D'AGNEAU ROTIES EN CROUTE D'HERBES PROVENCALE, jus de tomate confite et câpres (2PERS.) Suppl. ¥ 1,200 /pers.
ROASTED LAMB FILLET IN HERB CRUST, tomato confit and caper juice (for 2 people)

Le plateau de fromages de France Selection of french cheeses

¥ 900~

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

Fermeture du restaurant à 15:30
THE RESTAURANT CLOSSES AT 15:30

MENU SAVEUR

¥ 3,800

Sauf samedi, dimanche et jours fériés Except on saturday, sunday and national holidays

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

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

POTAGE EN DEMI-TASSE légume de saison servi en potage
DEMI-TASSE SOUP seasonal vegetable soup

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

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

CAFE OU THE café / espresso / thé / infusion
COFFEE OR TEA coffee / espresso / tea / herbal tea

NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
SMALL SWEETS for your pleasure



MENU DECOUVERTE

¥ 10,800

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

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

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

FAUX-FILET DE BOEUF WAGYU GRILLEE, jus de viande au raifort
GRILLED WAGYU BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, horseradish sauce

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

CAFE OU THE café / espresso / thé / infusion
COFFEE OR TEA coffee / espresso / tea / herbal tea

NOS PETITS FOURS pour nos petits gourmands
SMALL SWEETS for your pleasure