

MENU SAVEUR ¥ 4,200 (tax incl.)

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

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

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 COURTOISIE ¥ 5,500 (tax incl.)

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

HORS D'OEUVRE DU JOUR produit de saison préparé par notre chef
STARTER OF THE DAY seasonal product prepared by our chef

POTAGE de légumes de saison
POTAGE with seasonal vegetable

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

Ou / Or

CASSOULET DE L'AUDE PAYS CATHARE spécialité d'André Pachon (2PERS. ~)
CASSOULET FROM AUDE - CATHARE COUNTRY - Andre Pachon's speciality (from 2 people)

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

Le plateau de fromages de France Selection of french cheeses ¥ 900~

MENU GOURMAND ¥ 7,500 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

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

TARTE FRIANDE AU CRABE DES NEIGES, feuilles de navet à l'aigre-doux, jus de palourde et mayonnaise
SNOW CRAB AND TURNIP TART, honey and yuzu flavor, clam juice and mayonnaise

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

COTES D'AGNEAU GRILLEES A LA CHEMINEE, aubergine à la languedocienne, jus à l'estragon (2PERS. ~)
GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIREPLACE, languedoc style eggplant and tarragon juice (from 2 people)

Ou / Or

POITRINE DE CANARD DE BARBARIE ROTIE AUX TROIS POIVRES, sauce au Banyuls (2PERS. ~)
ROASTED BARBARIE DUCK BREAST WITH PEPPERS, Banyuls wine sauce (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 TENTATION ¥ 10,800 (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

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

FAUX-FILET DE BOEUF WAGYU GRILLEE, jus de viande au raifort (2PERS. ~)
GRILLED WAGYU BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, horseradish sauce (from 2 people)

Ou / Or

OREILLE DE MER "EZO" POELEE, sauce noilly crémée, feuilleté au caviar (2PERS. ~)
POT-ROASTED ABALONE FROM EZO, dry vermouth cream sauce, caviar pie (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