

Menu du Jour

¥ 5,000

Amuse-bouche / Entrée du jour / Plat du jour / Assiette de dessert / Café
Small appetizer / Starter of the day / Dish of the day / Dessert plate / Coffee

Menu Découverte

¥ 7,000

Choisissez à partir de la carte Choose your dishes from the "à la carte"

Amuse-bouches / Entrée / Soupe / Plat / Chariot de desserts / Café
Assorted small appetizers / Starter / Soup / Main dish / Wagon desserts / Coffee

Menu Petit Bedon

¥9,000

Choisissez à partir de la carte Choose your dishes from the "à la carte"

Amuse-bouches / Entrée / Poisson / Viande / Chariot de desserts / Café
Assorted small appetizers / Starter / Fish / Meat / Wagon desserts / Coffee

Menu Laissez-vous aller.....

¥ 12,000

A commander pour toute la table to be ordered for the whole table

**Amuse-bouches / Foie gras en terrine / Homard en risotto /
Bœuf " Kurogé" grillé / Chariot de desserts / Café**

*Assorted small appetizers / Duck foie gras terrine / Half Canadian lobster risotto / Grilled
Kurogé beef / Wagon desserts / Coffee*

Accord mets et vins du Sud de la France, voyage au pays des merveilles sur l'ensemble des menus

Food and wine matching. Trip to the South of France with fine wines served by the glass

Laissez-vous séduire, surprendre par les accords des vins de notre région pour exalter vos papilles et magnifier vos assiettes

Let yourself seduced by our South of France wine selection which will pair perfectly our dishes

2 glasses **¥ 1,900 les 2 verres**

3 glasses **¥ 2,800 les 3 verres**

4 glasses **¥ 3,600 les 4 verres**

Prix en ttc. 10% de service non compris

8% tax included. All prices are subject to a 10% service charge

----- *Les entrées Starters* -----

Le Jambon Occitan maison tranché avec sa garniture	¥ 1,900
<i>Sliced homemade raw ham, Le Petit Bedon style</i>	
L' hors d'œuvre du jour selon inspiration	¥ 1,900
<i>Today starter depending on chef's inspiration</i>	
Le carpaccio de la mer, vinaigrette au citron, parfum de coriandre	¥ 1,900
<i>Fish carpaccio with lemon dressing, coriander flavor</i>	
Le médaillon de homard, rosace d'agrumes frais, jus pressé (menu+ ¥ 1,000)	¥ 2,900
<i>Canadian lobster with citrus fruit, squeezed juice</i>	
Le foie gras à ma façon chaud ou en terrine (menu+ ¥ 1,000)	¥ 2,900
<i>Duck foie gras served warm or in terrine style</i>	

----- *La soupe ou le potage Soup* -----

Le potage ou la soupe de saison	¥ 900
<i>Potage or soup of the moment</i>	

----- *Les plats Main dishes* -----

La pêche du jour selon arrivage	¥ 2,900
<i>Today's fish from the market</i>	
Le 1/2 homard Canadien en risotto aux petits légumes, coulis corsé (menu+ ¥ 1,300)	¥ 3,900
<i>Half Canadian lobster risotto with small vegetable</i>	
La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri rave et légumes du jardinier	¥ 2,900
<i>Beef cheek cooked in red wine, celery root puree and seasonal vegetables</i>	
La viande du jour proposée par l'équipe de cuisine	¥ 3,200
<i>Today's dish proposed by the kitchen staff</i>	
Le bœuf "Kurogé" sur le grill, lit de polenta, fondue d'échalote, sauce à l'ail noir (menu+ ¥ 1,300)	¥ 3,900
<i>Grilled Kurogé beef, melting shallot and polenta, black garlic sauce</i>	

----- *Les fromages français frais et affinés Cheeses* -----

Les fromages du moment sur le chariot	à partir de / from ¥ 700
<i>French cheese selection on wagon</i>	

----- *La gourmandise Desserts* -----

Au chariot et glaces du moment	¥ 1,600
<i>Wagon dessert</i>	