

## Menu du Jour

¥ 3,800

**Amuse-bouche / Entrée du jour / Plat du jour / Café**  
*Small appetizer / Starter of the day / Dish of the day / Coffee*

¥ 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-bouche / Entrée / Soupe / Plat / Chariot de desserts / Café**  
*Small appetizer / 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-bouche / Entrée / Poisson / Viande / Chariot de desserts / Café**  
*Small appetizer / 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-bouche / Foie gras en terrine de caille / Homard en risotto /  
Bœuf " Kurogé" grillé / Chariot de desserts / Café**

*Small appetizer / Quail terrine with duck foie gras / 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**

----- *Les entrées Starters* -----

<b>La charlotte de crabe « taraba », crème d'avocat au citron vert</b>	<b>¥ 1,900</b>
<i>"Taraba" crab charlotte, lime flavored avocado cream</i>	
<b>L' hors d'œuvre du jour selon inspiration</b>	<b>¥ 1,900</b>
<i>Today' starter depending on chef's inspiration</i>	
<b>Le carpaccio de la mer, huile d'olive, baies rose et sel de Camargue</b>	<b>¥ 1,900</b>
<i>Fish carpaccio with olive oil, pink pepper and Camargue salt</i>	
<b>Le médaillon de homard, caviar d'aubergine, sorbet de fenouil (menu+ ¥ 1,000)</b>	<b>¥ 2,900</b>
<i>Canadian lobster with chopped eggplant caviar, fennel sorbet</i>	
<b>Le foie gras en terrine de caille, salade de lentilles du Puy (menu+ ¥ 1,000)</b>	<b>¥ 2,900</b>
<i>Quail terrine with duck foie gras served with Puy lentil salad</i>	

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

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

----- *Les poissons Fishes* -----

<b>La pêche du jour selon arrivage</b>	<b>¥ 2,900</b>
<i>Today's fish from the market</i>	
<b>Le 1/2 homard Canadien en risotto aux petits légumes, coulis corsé (menu+ ¥ 1,300)</b>	<b>¥ 3,900</b>
<i>Half Canadian lobster risotto with small vegetable</i>	

----- *Les viandes Meats* -----

<b>La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri rave et légumes de saison</b>	<b>¥ 2,900</b>
<i>Beef cheek cooked in red wine, celery root puree and seasonal vegetables</i>	
<b>Les côtes d'agneau premières grillées, garniture provençale, jus au basilic</b>	<b>¥ 2,900</b>
<i>Grilled lamb chops, basil sauce, Provence style vegetable gratin</i>	
<b>La viande du jour proposée par l'équipe de cuisine</b>	<b>¥ 3,200</b>
<i>Today's dish proposed by the kitchen staff</i>	
<b>Le bœuf" Kurogé" sur le grill, lit de polenta, fondue d'échalote, sauce à l'ail noir (menu+ ¥ 1,300)</b>	<b>¥ 3,900</b>
<i>Grilled Kurogé beef, melting shallot and polenta, black garlic sauce</i>	

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

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

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

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

Prix en ttc. 10% de service non compris

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