

Menu Affaire

Du lundi au vendredi (sauf samedi, dimanche et jours fériés)

From Monday to Friday (except on Saturday, Sunday and national holiday)

¥ 1,900

Petite salade / Plat du jour / Café
Small salad / Dish of the day / Coffee

¥ 2,600

Soupe du jour / Plat du jour / Assiette de dessert / Café
Today 'soup / Dish of the day / Dessert plate / Coffee

Menu Petit Bedon

¥ 3,500

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

Entrée au choix / Plat au choix / Chariot de desserts / Café
Starter / Main dish / Wagon desserts / Coffee

Menu Courtoisie

¥ 4,200

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

Entrée au choix / Soupe du jour / Plat au choix / Chariot de desserts / Café
Starter / Soup / Main dish / Wagon desserts / Coffee

Menu Gourmand

¥ 6,200

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

Entrée au choix / Pêche du jour / Plat au choix / Chariot de desserts / Café
Starter / Today's Fish / Main dish / Wagon desserts / Coffee

Prix en ttc. 10% de service non compris

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

Fermeture du restaurant à 15:30

The restaurant closes at 15 :30

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

----- **Les entrées Starters** -----

La charlotte de crabe « taraba », crème d'avocat au citron vert
"Taraba" crab charlotte, lime flavored avocado cream

L' hors d'œuvre du jour selon inspiration
Today's starter depending on chef's inspiration

Le potage ou la soupe de saison
Potage or soup of the moment

Le carpaccio de la mer, huile d'olive, baies rose et sel de Camargue
Fish carpaccio with olive oil, pink pepper and Camargue salt

Le médaillon de homard, caviar d'aubergine, sorbet de fenouil (+ ¥ 1,000)
Canadian lobster with chopped eggplant caviar, fennel sorbet

Le foie gras en terrine de caille, salade de lentilles du Puy (+ ¥ 1,000)
Quail terrine with duck foie gras served with Puy lentil salad

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

La pêche du jour selon arrivage
Today's fish from the market

Le 1/2 homard Canadien en risotto aux petits légumes, coulis corsé (+ ¥ 1,300)
Half Canadian lobster risotto with small vegetable

La joue de bœuf braisée au vin rouge, purée de céleri rave et légumes de saison
Beef cheek cooked in red wine, celery root puree and seasonal vegetables

Les côtes d'agneau premières grillées, garniture provençale, jus au basilic
Grilled lamb chops, basil sauce, Provence style vegetable gratin

La viande du jour proposée par l'équipe de cuisine
Today's dish proposed by the kitchen staff

Le bœuf "Kurogé" sur le grill, lit de polenta, fondue d'échalote, sauce à l'ail noir (+ ¥ 1,300)
Grilled Kurogé beef, melting shallot and polenta, black garlic sauce

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

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