

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

--- Assiette de dessert Dessert plate suppl. +¥700 ---

Menu Petit Bedon

¥ 3,600

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

¥ 4,500

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

¥ 6,500

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 "a la carte"

----- **Les entrées Starters** -----

Le Jambon Occitan maison tranché avec sa garniture
Sliced homemade raw ham, Le Petit Bedon style

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

Le carpaccio de la mer, vinaigrette au citron, parfum de coriandre
Fish carpaccio with lemon dressing, coriander flavor

Le médaillon de homard, rosace d'agrumes frais, jus pressé (menu+ ¥ 1,000)
Canadian lobster with citrus fruit, squeezed juice

Le foie gras à ma façon chaud ou en terrine (menu+ ¥ 1,000)
Duck foie gras served warm or in terrine style

----- **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 (menu+ ¥ 1,300)
Half Canadian lobster risotto with small vegetable

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

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 (menu+ ¥ 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