

## MENU COURTOISIE

¥ 7,800 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – SOUPE – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE  
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – SOUP – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

\* \* \* \* \*

## MENU GOURMAND

¥ 10,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – PECHE DU JOUR – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE  
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – FISH OF THE DAY – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

~~~~~

### HORS D'OEUVRE AU CHOIX CHOOSE YOUR STARTER

TERRINE DE PORC de Matsuzaka au foie de volaille et pistaches, gelée au Madère  
*MATSUZAKA PORC TERRINE with chicken liver and pistachio, madeira wine jelly*

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
*STARTER OF THE DAY, with seasonal product*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000  
*DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche*

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise (pour 2 PERS) (pour 2 PERS)  
*GASPESIE LOBSTER SALAD, butter sauce with truffle, raspberry dressing (for 2 people) Suppl. +¥3,000/pers.*

### PLAT AU CHOIX CHOOSE YOUR MAIN DISH

PÊCHE selon le marché  
*FISH OF THE DAY, from today's market*

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (2 PERS~)  
*CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024 (from 2 people)*

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
*TODAY'S MEAT DISH, regional specialty*

POITRINE DE CANETTE RÔTI au sautoir, recette du chef  
*ROASTED DUCK BREAST with seasonal recipe*

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE au thym frais, gratin dauphinois Suppl. +¥3,000  
*GRILLED LAMB CHOPS GRILLED ON THE FIREPLACE with fresh thyme, dauphine style potato gratin*

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise Suppl. +¥3,000  
*GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce*

### DESSERT DESSERT

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
*DESSERTS FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)*

## MENU SAVEUR

¥ 6,200 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
*STARTER OF THE DAY, with seasonal product*

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché  
*FISH OF THE DAY, from today's market*

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour  
*DESSERT PLATE of the day*

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
*COFFEE OR TEA and small sweets*



## MENU TENTATION

¥ 18,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

\*\*\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées  
*DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche*

\*\*\*\*\*

HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaïne au Cognac, bouchée de caviar  
*ROASTED LOBSTER with cep mushrooms and spinach, Cognac infused Armoricaïne sauce, caviar pastry*

\*\*\*\*\*

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise  
*GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce*

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
*DESSERT FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)*

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
*COFFEE OR TEA and small sweets*

---

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés      ¥ 1,200~  
*FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses*

---

Fermeture du restaurant à 15:00.  
The restaurant closes at 15:00