

## MENU COURTOISIE

¥ 15,000 (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

¥ 18,000 (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

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée  
KYOTO BLACK CHICKEN AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celery root puree, truffle sauce

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 Suppl. +¥3,000  
GASPESIE LOBSTER SALAD, butter sauce with truffle, raspberry dressing

### 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  
CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty

- Viandes grillées à la cheminée du XVII<sup>e</sup> siècle GRILLED MEAT ON THE 17<sup>th</sup> CENTURY FIREPLACE -

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES, boeuf, agneau et canard Suppl. +¥5,000  
GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, sel de Guérande et chips d'ail Suppl. +¥5,000  
GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET, Guérande salt and garlic chips

### 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)

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés ¥ 1,400~ la pièce  
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

## MENU DU JOUR

¥ 12,000 (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*

\*\*\*\*\*

PLAT en spécialité régionale  
*DISH OF THE DAY, regional specialty*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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



## MENU SPECIALITE

¥ 28,000 (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*

\*\*\*\*\*

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne  
*BEEF CONSOMME SOUP, truffle flavored, parisienne style small vegetable roots*

\*\*\*\*\*

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*

\*\*\*\*\*

CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ A LA CHEMINÉE, sel de Guérande et chips d'ail  
*GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, Guérande salt and garlic chips*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

## A LA CARTE

### HORS D'OEUVRE / STARTERS

|                                                                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée<br><i>KYOTO BLACK CHICKEN AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celery root puree, truffle sauce</i> | 4,600  |
| HORS D'OEUVRE, produit du moment<br><i>STARTER OF THE DAY, with seasonal product</i>                                                                                                          | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées<br><i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche</i>              | 7,600  |
| SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise<br><i>GASPESIE LOBSTER SALAD, butter sauce with truffle, raspberry dressing</i>                            | 7,600  |
| ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraîche (pour 1 à 2 PERS)<br><i>"ROYAL CRISTAL" CAVIAR 30g with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>                                 | 22,000 |

### SOUPE / SOUP

|                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SOUPE du jour<br><i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>                                                                                                          | 3,000 |
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne<br><i>BEEF CONSOMME SOUP, truffle flavored, parisienne style small vegetable roots</i> | 4,200 |

### PLATS / MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br><i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>                                                                                                                                 | 8,000                               |
| PLAT DE VIANDE en spécialité régionale<br><i>MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty</i>                                                                                                                               | 8,000                               |
| HOMARD RÔTI aux cèpes et épinard, sauce Armoricaïne au Cognac, bouchée de caviar (pour 2 PERS)<br><i>ROASTED LOBSTER with cep mushrooms and spinach, Cognac infused Armoricaïne sauce, caviar pastry (for 2 people)</i> | 18,000                              |
| CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024<br><i>CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024</i>                                                                                                              | S - 6,000 / M - 12,000 / L - 18,000 |

### A LA CHEMINEE AU FEU DE BOIS / COOKED ON THE FIRE PLACE

|                                                                                                                                                                                       |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2 PERS)<br><i>SPIT-ROASTED RACK OF LAMB ON THE FIRE PLACE, herbs and mustard crust (for 2 people)</i> | 4 côtes - 14,000<br>6 côtes - 21,000 |
| PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard<br><i>MIXED MEATS GRILLED ON THE FIREPLACE, beef, lamb and duck</i>                                              | 13,000                               |
| FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise<br><i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce</i>                                           | 100g - 9,450 / 150g - 14,250         |
| CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail<br><i>GRILLED KUROGÉ WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, garlic chips</i>                                                      | 100g - 13,200 / 150g - 19,800        |

#### SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / TO BE ORDERED IN ADVANCE

COCHON DE LAIT ou AGNEAU DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)  
*BABY LAMB or WHOLE SUCKLING PIG, spit-roasted on the fireplace (8~12 people) 130,000~*

### FROMAGES / CHEESES

|                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés<br><i>FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses</i> | 1,400~la pièce |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

### DESSERTS / DESSERTS

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce<br><i>DESSERTS FROM THE WAGON to choose</i> | 2,200~ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|