

MENU COURTOISIE

¥ 8,000 (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

¥ 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 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 (2 PERS~)  
*CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024 (from 2 people)*

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

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)*

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

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service  
All prices tax included are subject to 10% service charge.

## MENU SAVEUR

¥ 6,500 (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*

\*\*\*\*\*

SOUPE du jour  
*TODAY'SOUP, seasonal flavor*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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*