

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 PIGEONNEAU AUX CÈPES ET PISTACHES, gelée fine au Madère  
PIGEON TERRINE with cep mushrooms and pistachios, fine madeira wine jelly

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

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées Suppl. +¥3,000  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000  
GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu butter sauce and 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

POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette du chef  
ROASTED KYOTO DUCK BREAST, chef's special recipe

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais, jus de viande réduit Suppl. +¥3,000  
GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, fresh thyme, reduced jus

FAUX-FILET DE BŒUF 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 from ¥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 recommandé  
RECOMMENDED STARTER, from today's selection

\*\*\*\*\*

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 Monbazillac, racines et brioches toastées  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

\*\*\*\*\*

SOUPE DU JOUR, servie chaude  
TODAY'SOUP, seasonal flavor

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

FAUX-FILET DE BŒUF 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