

# MENU

## LES ENTREES / APPETIZERS

### YOUR CHOICE OF ONE APPETIZER

**LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau sur un coulis de potiron

Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis

**LA SALADE LYONNAISE** au saucisson pistaché, poitrine fumée servie avec son œuf poché et pomme de terre  
Lyonnais salad and pistachio sausage served with a poached egg and potato smoked bacon

**LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine aux fenouils servi avec une sauce gravlax

Smoke salmon on a fennel thin tart with a gravlax sauce

**LES CUISSES DE GRENOUILLE** en fritots relevés d'ail doux au coulis de persil (Supp. ¥880)

Fried frog legs served with garlic purée and a parsley sauce (+¥880)

## LES PLATS / MAIN DISHES

### YOUR CHOICE OF MAIN DISHES

**LE CABILLAUD** poêlé, croquette de brandade sur son coulis de poivron relevé au gingembre

Cod fish accompanied with brandade croquette on a ginger paprika sauce

**LE KIHATA** à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans

Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter

**LA JOUE DE PORC** mijotée et servie sur une onctueuse crème de pois chiches aux épices

Braised pork cheek served with a spiced hummus

**LE POUSSIN** à la cocotte, présenté avec une fricassée de champignons

Roasted chick served with a mushroom fricassee

**LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha servie avec une pomme purée (Supp + ¥ 1,980)

Wagyu beef flank steak served with mashed potatoes (+¥1,980)

## LES DESSERTS / DESSERTS

### YOUR CHOICE OF DESSERTS

**LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

**LE PAVLOVA** meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices

Pavlova like crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

**LE MARRON** façon Mont-blanc, servi avec un coulis de cassis et une glace au lait

Chestnuts prepared like a « Mont-blanc » with a blackcurrant coulis and a milk ice cream

**LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥660)

Tahitian vanilla caramelized custard (+¥660)

Menu is subject to change by seasonal ingredients.