

## LES ESTIVALES

<i>Calamar rafraîchi d'un dashi d'asperge</i> <i>Squid, asparagus dashi</i>	¥4,000 (4,882)
<i>Bresaola de thon, aubergine et céleri</i> <i>Bresaola of tuna, eggplant and celery</i>	4,500 (5,492)
<i>Voile de Tofu shitaké et camomille</i> <i>Veil of tofu, shitake and chamomile</i>	5,000 (6,102)

## À LA LIGNE

<i>Bonite fumée aux parfums de Sicile</i> <i>Smoked bonito with Sicilian flavours</i>	¥5,500 (6,712)
<i>De belles notes ensoleillées</i> <i>Beautiful mediterranean flavor</i>	6,000 (7,322)
<i>L'authentique escalope de saumon à l'oseille "Recette des frères Troisgros"</i> <i>The authentic salmon escalope with sorrel "Troisgros brother's recipe"</i>	6,500 (7,933)
<i>Crustacé, pois chiche et bisque</i> <i>Crustacean chickpea and bisque</i>	9,000 (10,984)

*Les prix( ) incluent les taxes et le service.*

*Prices in( ) include service charge and consumption tax.*

*Veillez noter que le plats à la carte peuvent changer sans préavis.*

*Please note those dishes may change without notice.*

## DANS LA NATURE

<i>Caille farcie à la Kiev, infusion au maïs</i> <i>Quail Kiev style, corn infusion</i>		¥7,000 (8,543)
<i>Pigeon rouge aux lèvres</i> <i>Pigeon ruddy lips</i>		8,000 (9,764)
<i>Filet de bœuf "Recette des frères Troisgros"</i> <i>Filet of beef "Troisgros brothers' recipe"</i>		12,000 (14,645)

## LES FROMAGES

<i>Notre sélection de fromages affinés</i> <i>Selection of fine cheeses</i>	<i>1 Portion</i>	¥800 (977)
--	------------------	------------

## UNE MUSIQUE DOUCE

<i>Soufflé au citron et sureau</i> <i>Lemon and elderflower soufflé</i>		¥3,000 (3,662)
<i>Dim sum, après le voyage</i> <i>Dim sum, journey's memories</i>		3,000 (3,662)
<i>Nuances de rouge</i> <i>Shades of red</i>		3,000 (3,662)
<i>En noir et blanc</i> <i>Black and white</i>		3,000 (3,662)