

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

✓	LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons	1,000
	LA COURGETTE en déclinaison gourmande provençale, épicée, mimosa Zucchini served in three variations: tomato and mozzarella cheese, spicy eggplant, anchovy cream with "mimosa"	1,600
✓	LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades, sorbet à la moutarde verte Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet	1,800
	LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées Snow crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish	1,900
	LE FOIE GRAS frais de canard en terrine au naturel Traditional foie gras terrine, with toasted country bread	2,000
	LE CAVIAR dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream	6,500
	LE JAMBON Iberico escorté de pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread	3,500
	LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	1,600
	L'ŒUF COQUE sans coque à l'aubergine confite au cumin Half-boiled egg with an eggplant compote flavored with tomato and cumin	2,000
✓	L'ARTICHAUT rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un capuccino au curcuma Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce	2,000
✓	LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES chauds à l'huile d'olive vierge Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil	2,000
	LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter	2,200
	LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Sea bream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	3,500
	LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutés Beef and Duck Liver burger with lightly caramelized red bell peppers	3,000
	LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée Kyoto Roasted Duck served with an herb salad and mashed potatoes	3,900
	LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites Wagyu Beef flank steak with an baby lettuce salad and mashed potatoes	3,800
	LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes	2,700

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

COLD and HOT APPETIZERS

LA ROMAINE aux langoustines tièdes, à l'avocat, tomate et mozzarella Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	6,700
LE FOIE GRAS frais de canard en terrine au naturel Traditional foie gras terrine, with toasted country bread	3,800
LE JAMBON Iberico escorté de pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread	6,800
LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage	4,600
LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter.....	3,300
LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère Atelier style spaghetti with poached egg and sea-urchin	4,000
LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée Duck Liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream	2,300
L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar et au saumon fumé Crispy Egg on cream with caviar and smoked salmon dices	15,000

LES POISSONS ET LES VIANDES

FISH AND MEAT

LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Sea bream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato.....	4,900
LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites Wagyu Beef flank steak with a baby lettuce salad and mashed potatoes.....	6,500
LE "PAILLARD" DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et artichauts "Paillard" style Chicken Breast served with artichokes and vegetables, wasabi flavor ...	3,800
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée Roasted Duck served with an herb salad and mashed potatoes	6,800
L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix, pomme purée Sliced to order Rib eye 100 g ~ served with a mashed potatoes	6,000/ 100g
LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes	5,800

LES FROMAGES

CHEESES

LES FROMAGES de nos Régions sélectionnés par nos soins Our selection of fine Imported French cheese	1,800
---	-------

~

All our breads are homemade by our team from the bakery.



Vegetarian dishes

Tax included, 10% of service charge is not included.