

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

- LA COURGETTE** en déclinaison gourmande provençale, épicée, mimosa
Zucchini served in three variations:
tomato and mozzarella cheese, spicy eggplant, anchovy cream with "mimosa" 2,000
- 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 2,000
- LE CRABE** aux fines lamelles de navets épicées
Snow crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish 2,000
- LE FOIE GRAS** frais de canard en terrine au naturel
Traditional foie gras terrine, with toasted country bread 2,400
- 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 2,400
- LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES** chauds à l'huile d'olive vierge
Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil 2,000
- L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés
Eggplant cream soup served with shiitake mushroom 2,000
- LA SAINT-JACQUES** les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé
Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter 2,200
- LE SAWARA** accompagnée d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
Pan-fried Sawara Fish served with celeriac purée and celery salad 3,500
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjutés
Pan-fried Sawara Fish served with celeriac purée and celery salad 3,500
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée
Roasted Kyoto Duck served with an herb salad and mashed potatoes 4,500
- LA BAVETTE** de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites
Wagyu Beef flank steak with a shallot confit and mashed potatoes 4,500
- LA CAILLE** en duo au foie gras caramélisée, pomme purée
Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes 4,000

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

COLD and HOT APPETIZERS

LA SUCRINE 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	4,500
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	4,800
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	4,800
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	2,400
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

LE SAWARA accompagnée d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri Pan-fried Sawara Fish served with celeriac purée and celery salad	3,500
LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée et d'échalotes confites Wagyu Beef flank steak with shallot confit and mashed potatoes.....	7,500
LE "PAILLARD" DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes "Paillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor	4,000
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée Roasted Kyoto Duck served with an herb salad and mashed potatoes	7,800
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	7,000/100g
LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes	7,000

LES FROMAGES

CHEESES

LES FROMAGES de sélectionnés par nos soins Our selection of fine Imported French cheese	2,000 ~
---	---------

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



Vegetarian dishes

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