

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 gazpacho flavored with basil and olive oil croutons.....	1,200
✓	LES LEGUMES d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron	
	Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis...	2,200
	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
	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.....	1,400
	LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
	Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	1,600
✓	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
	LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé	
	Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	2,200
	LA SOLE délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané	
	Steamed dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce.....	3,500
	LE KIHATA poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais	
	Kihata fish served with eggplant and basil sauce.....	3,500
	LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade sucrine et une pomme purée	
	Roasted Kyoto Duck served with a baby lettuce salad and mashed potatoes	4,500
	LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée	
	Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	4,500
	LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée	
	Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes	4,000

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	4,500
LE JAMBON iberico escorté de pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread	6,800
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

LES POISSONS ET LES VIANDES FISH AND MEAT

LA SOLE délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané Steamed dover sole served with Mont-Saint-Michel mussels on a saffron sauce.....	5,000
LE KIHATA poêlé sur son caviar d'aubergine au parfum de basilic frais Kihata fish served with eggplant and basil sauce.....	5,000
LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	7,500
LE "PAILLARD" DEVOLAILE 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 sucrine et une pomme purée Roasted Kyoto Duck served with a baby lettuce 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 Free-range Quail with foie gras served with 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.

LA CARTE DES DESSERTS

DESSERT

¥ 1,800

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 CHEESE CAKE

aux fruits exotiques sur une fine tuile croustillante de spéculoos
Exotic fruits cheese cake served with a speculoos biscuit

LE VACHERIN

framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt
Raspberry vacherin and litchi sherbet escorted with sweet whipped yogurt cream

LE PARIS-BREST

aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc
Paris-brest with caramelized hazelnuts, orange jelly and fromage blanc sherbet

LE SOUFFLE

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise
Cassis soufflé served with muroise sherbet

LES GLACES

et les sorbets du jour
Today's selection of Ice cream and sherbet

10% service charge is not included.

