

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

 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.....	1,600
LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé	
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery	2,000
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 à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans	
Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter	3,500
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade sucrée 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

L'ENDIVE 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.....	2,600

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 à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter	5,000
LA BAVETTE de bœuf accompagnée d'une pomme purée Wagyu Beef flank steak with 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 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 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

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

LA VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade
Tahitian vanilla caramelized custard

LE SOUFFLE

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

LES GLACES

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

10% service charge is not included.