

**LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION**  
small tasting portions

 <b>LES LEGUMES</b> d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron	
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis .....	2,200
<b>LE FOIE GRAS</b> frais de canard en terrine au naturel	
Traditional foie gras terrine, with toasted country bread .....	2,400
<b>LE CAVIAR</b> 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
<b>LE JAMBON</b> Iberico escorté de pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread .....	3,500
<b>LES RAVIOLES</b> 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
<b>LA CHÂTAIGNE</b> en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé	
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery .....	2,000
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....	1,600
 <b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un capuccino au curcuma	
Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce .....	2,400
 <b>LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES</b> chauds à l'huile d'olive vierge	
Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil .....	2,000
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	2,200
<b>LA SOLE</b> 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
<b>LE KIHATA</b> à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans	
Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter .....	3,500
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade sucrée et une pomme purée	
Roasted Kyoto Duck served with a baby lettuce salad and mashed potatoes .....	4,500
<b>LA BAVETTE</b> de bœuf accompagnée d'une pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	4,500
<b>LA CAILLE</b> 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**

<b>L'ENDIVE</b> aux langoustines tièdes, à l'avocat, tomate et mozzarella Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	6,700
<b>LE FOIE GRAS</b> frais de canard en terrine au naturel Traditional foie gras terrine, with toasted country bread .....	4,500
<b>LE JAMBON</b> Iberico escorté de pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread .....	6,800
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	3,300
<b>LES RAVIOLES</b> 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
<b>LES TRUFFES BLANCHES</b> en spaghetti servie avec un œuf mi-cuit et une crème légère White truffle spaghetti served with poached egg.....	13,000

**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
**FISH AND MEAT**

<b>LA SOLE</b> 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
<b>LE KIHATA</b> à la plancha escorté de beignets aux anchois à la moutarde d'Orléans Kihata fish escorted with Orléans mustard anchovy fritter .....	5,000
<b>LA BAVETTE</b> de bœuf accompagnée d'une pomme purée Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	7,500
<b>LE "PAILLARD" DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes "Paillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor .....	4,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade sucrine et une pomme purée Roasted Kyoto Duck served with a baby lettuce salad and mashed potatoes .....	7,800
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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
<b>LA CAILLE</b> en duo au foie gras caramélisée, pomme purée Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes.....	7,000

**LES FROMAGES**  
**CHEESES**

<b>LES FROMAGES</b> 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 lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis**

#### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème caramélisée à la cassonade (Supp.+ 700)  
**Tahitian vanilla caramelized custard (+¥ 700)**

#### **LE SOUFFLE**

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp.+ 700)  
**Blackcurrant soufflé served with mulrose sherbet (+¥ 700)**

#### **LES GLACES**

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

10% service charge is not included.