

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

L'ASPERGE VERTE	et le jambon Ibérique sur une fine tarte	
	Green asparagus with Iberico ham on a thin tart.....	2,400
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	2,000
	LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic	
	Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons	1,800
LA LANGOUSTINE	en papillote croustillante au basilic	
	Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	2,200
	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
LE HATA	saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes	
	Meuniere HATA and served with girolles fricassee	3,500
LE BAR	dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil	
	Line caught seabass cooked in saffron broth with refreshing fennel salad.....	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 LANGOUSTINE tiède en salade d'avocat et laitue au coulis de tomate fraîche Sautéed dublin bay prawn and avocado salad, served with fresh tomato sauce.....	4,000
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 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	3,000
LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère Atelier style spaghettis with poached egg and sea-urchin	4,800

LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT

LE HATA saisi façon meunière sur une fricassée de girolles et d'amandes Meuniere HATA and served with girolles fricassee	5,000
LE BAR dans un suc de poissons de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil Line caught seabass cooked in saffron broth with refreshing fennel salad.....	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.