

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.....	2,000
	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	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
	LA DAURADE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	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 pastorale et une pomme purée Roasted duck served with an herb 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 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 spaghetti with poached egg and sea-urchin	4,800

LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT

LA DAURADE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	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 pastorale et une pomme purée Roasted 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 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

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 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 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

LE PARFUM DES ILES

crème aux fruits de la passion et à la banane , granité au rhum , légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse

LA VANILLE DE TAHITI

en crème caramélisée à la cassonade (Supp.+ 700)

Tahitian vanilla caramelized custard (+ ¥ 700)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp.+ 700)

passion fruits soufflé served with a exotic sherbet (+ ¥ 700)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of Ice cream and sherbet

10% service charge is not included.