

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

- ✓ **LES LEGUMES D'AUTOMNE** et la mozzarella en gâteau sur un coulis de potiron  
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis ..... 2,600
- LE FOIE GRAS DE CANARD** frais en terrine au naturel  
Traditional foie gras terrine, with toasted country bread ..... 2,600
- LE CAVIAR IMPERIAL** 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 "JOSELITO"** et son 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 onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma  
Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce ..... 2,400
- ✓ **LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge  
Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil ..... 2,000
- LA SAINT-JACQUES** la noix en coquille au beurre d'algues acidulé  
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter ..... 2,200
- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite  
Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato ..... 3,500
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi  
Sawara fish served with beurre blanc sauce and crown daisy with crispy Sakura-ebi .. 3,500
- LE CANARD DE CHALLANS** rôti agrémenté une salade pastorale et une pomme purée  
Roasted Challans duck served with an herb salad and mashed potatoes ..... 4,500
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée  
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes ..... 4,500
- LA CAILLE** caramélisée en duo au foie gras, pomme purée  
Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes ..... 4,000

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES COLD and HOT APPETIZERS

<b>LA ROMAINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	6,700
<b>LE FOIE GRAS DE CANARD</b> frais en terrine au naturel Traditional foie gras terrine, with toasted country bread .....	4,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO »</b> et son pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread .....	6,800
<b>LA SAINT-JACQUES</b> la noix en coquille 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.....	3,000

## LES POISSONS ET LES VIANDES FISH AND MEAT

<b>LA DAURADE</b> servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato .....	5,000
<b>LE SAWARA</b> saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi Sawara fish served with beurre blanc sauce and crown daisy with crispy Sakura-ebi ..	5,000
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	7,800
<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 CHALLANS</b> rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée Roasted Challans duck served with an herb 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> caramélisée en duo de foie gras, pomme purée Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes .....	7,000

## LES FROMAGES CHEESES

<b>LES FROMAGES</b> de nos régions 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 sauce de fruits rouges aux épices

**Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits sauce**

### **LE MARRON GLACÉ**

en tarte friande vanillée au coulis de mikan

**Chestnut tarte flavored with vanilla and mikan coulis**

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp.+ 700)

**Tahitian vanilla caramelized custard (+ ¥ 700)**

### **LE SOUFFLÉ**

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp.+¥ 700)

**Cassis soufflé served with muroise sherbet (+ ¥ 700)**

### **LES GLACES**

et les sorbets du jour

**Today's selection of ice cream and sherbet**

10% service charge is not included.