

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

LA ROMAINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella	
Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	6,700
LE FOIE GRAS DE CANARD frais en terrine au naturel	
Traditional foie gras terrine, with toasted country bread	4,800
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO » et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread	6,800
LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage	4,800
LA SAINT-JACQUES la noix en coquille 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 POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT

LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	5,000
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 ..	5,000
LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	7,800
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 CHALLANS rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée	
Roasted Challans 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 caramélisée en duo de foie gras, pomme purée	
Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes	7,000

LES FROMAGES
CHEESES

LES FROMAGES 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

Araguaní Chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

LE MARRON GLACÉ

en tarte friande vanillée au coulis de mikan

Chestnut tarte flavored with vanilla and mikan coulis

LE CAFÉ

sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja

Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness

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.