

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

✓	LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades, sorbet à la moutarde verte	
	Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet	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 MORUE fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes	
	Pan-fried Cod covered with herb ravioli on a vegetable broth	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 BURGER au foie gras et aux poivrons verjutés	
	Beef and Duck Liver burger with lightly caramelized red bell peppers	4,500
	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 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 SPAGHETTIS aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
Black truffle Spaghettis served with poached egg.....	10,000

LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT

LA MORUE fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes	
Pan-fried Cod covered with herb ravioli on a vegetable broth	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	
"Pallard" 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 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.



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 CAFÉ

sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja
Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness

LE CHEESE CAKE

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
Strawberry and mascarpone cheese cake served with a speculoos biscuit

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp.+ 700)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥ 700)

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp.+ 700)
Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio ice cream (+¥ 700)

LES GLACES

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

10% service charge is not included.