

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 ravioll 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 ravioll 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 ravioll 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 MARRON GLACÉ

en tarte friande vanillée au coulis de mikan

Chestnut tarte flavored with vanilla and mikan coulls

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)

LE SOUFFLÉ

au chocolat amer et son sorbet à la framboise (Supp.+ 700)

Chocolate soufflé served with a raspberry sherbet (+ ¥ 700)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included.