

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
small tasting portions

	L'ŒUF DE POULE imprégné de truite fumée façon "mimosa"	
	Egg filled by smoked trout "mimosa" style	2,800
	LE FOIE GRAS DE CANARD frais en terrine au naturel	
	Traditional foie gras terrine, with toasted country bread	2,800
	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	6,700
	LE JAMBON IBERICO "JOSELITO" et son pain toasté à la tomate	
	Iberico ham with toasted tomato bread	3,700
	LA LAITUE en crème légère sur un fian d'oignon nouveau à la muscade	
	Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg	2,000
✓	LE GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic	
	Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons	1,800
	LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
	Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	2,600
✓	L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma	
	Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce	2,600
✓	LES LÉGUMES DE SAISON chauds à l'huile d'olive vierge	
	Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil	2,600
	LA SAINT-JACQUES la noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
	Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	2,400
	LE BAR poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées	
	Sea bass served with marinated eggplant, sauce béarnaise light curry accents	3,700
	LE MEBARU à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic	
	Grilled mebaru on a bed of melted leeks, basil-flavoured sauce	3,700
	LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée	
	Roasted duck served with an herb salad and mashed potatoes	4,700
	LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
	Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	4,700
	LA CAILLE caramélisée en duo au foie gras, pomme purée	
	Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes	4,700

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.....	6,900
LE FOIE GRAS DE CANARD frais en terrine au naturel	
Traditional foie gras terrine, with toasted country bread	5,000
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO » et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread	7,000
LA SAINT-JACQUES la noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	3,600
LES SPAGHETTI aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
Atelier style spaghettis with poached egg and sea-urchin	6,200

LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT

LE BAR poêlé relevé d'une sauce béarnaise au curry puis servi avec ses aubergines marinées	
Sea bass served with marinated eggplant, sauce béarnaise light curry accents	4,700
LE MEBARU à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic	
Grilled mebaru on a bed of melted leeks, basil-flavored sauce	4,700
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Paillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor	4,200
LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	8,000
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée	
Roasted duck served with an herb salad and mashed potatoes	8,000
LA CAILLE caramélisée en duo de foie gras, pomme purée	
Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes	8,000
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	7,200/100g

LES FROMAGES
CHEESES

LES FROMAGES de nos régions sélectionnés par nos soins	
Our selection of fine imported French cheese	2,500 ~

All our breads are homemade by our team from the bakery.

✔ Vegetarian dishes

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

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 VACHERIN

aux fraises accompagné d'un coulis à la framboise et d'une crème au yaourt légère

Strawberries vacherin with a raspberry coulis and a light yogurt cream

LE SAVARIN

imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes

Savarin cake soaked with rum, vanilla chantilly and exotics fruits

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème Madame, accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti (Supp+900)

Madame cream Mille-feuille served with a Tahitian vanilla ice cream (+900)

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp+900)

Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio ice cream (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included.