

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

- ✓ **LES LÉGUMES D'ÉTÉ** et une burrata sur un lit de courgette relevée au jus de tomate  
Summer vegetables and a burrata on a zucchini seasoned with tomato juice ..... 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
- 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
- ✓ **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 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 CARRELET** cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil  
Plaice cooked in a rock fish soup, add saffron to fine notes of fennel ..... 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**

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

**LES POISSONS ET LES VIANDES**  
**FISH AND MEAT**

<b>LE MEBARU</b> à la plancha sur un lit de poireaux fondants, sauce parfumée au basilic	
Grilled mebaru on a bed of melted leeks, basil-flavoured sauce .....	4,700
<b>LE CARRELET</b> cuit dans une soupe de poisson de roche, safrané aux fines notes anisé de fenouil	
Plaice cooked in a rock fish soup, add saffron to fine notes of fennel .....	4,700
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pailard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor .....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	8,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale et une pomme purée	
Roasted duck served with an herb salad and mashed potatoes.....	8,000
<b>LA CAILLE</b> caramélisée en duo de foie gras, pomme purée	
Free-range Quail with foie gras served with mashed potatoes.....	8,000
<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 .....	7,200/100g

**LES FROMAGES**  
**CHEESES**

<b>LES FROMAGES</b> 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

Tax included, 10% of service charge is not included.

## **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**

### **L'ÎLE FLOTTANTE**

aux pralines roses, crème anglaise et sorbet cerise

**Floating Island with pink pralines served with custard sauce and cherry sorbet**

### **LA MYRTILLE**

au coeur d'une ronde de fruits rouges et sa glace à la pistache

**Blueberry in the center of a circle of red fruits and its pistachio ice cream**

### **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.