

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 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
-  **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
- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
Sautéed Skate fish with brown butter flavoured with salted plum..... 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

LA ROMAINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella	
Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	6,900
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

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant	
Sautéed Skate fish with brown butter flavoured with salted plum	4,700
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	4,700
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pallard" 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

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

LE PARFUM DES ILES

crème aux fruits de la passion et à la banane , granité au rhum , légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse

LA PÊCHE

pochée en duo de rhubarbe servie avec une légère crème au fromage blanc

Poached peach and rhubarb served with a light fromage blanc cream

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+900)

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+900)

passion fruits soufflé served with a exotic sherbet (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of Ice cream and sherbet

10% service charge is not included.