

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

LE CAVIAR D'AUBERGINE à la maraîchère parfumé au curry et garni de moules du Mont-Saint-Michel	
Spicy eggplant paste topped with curry flavored vegetables and mussels from Mont-Saint-Michel	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
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	2,600
 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 SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	3,700
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 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 LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage.....	5,400
LES SPAGHETTI 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

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	4,700
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 PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pailiard" 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.

V^e egetarian dishes

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

LA TENDANCE CHOCOLAT

onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguaní Chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

LE MARRON

d'Ardèche en mont-blanc et légère meringue servi sur un coulis d'airelle

Sweet chestnuts mont-blanc with light meringue served on a cranberry puree

LE KYOHO

sur sa gelée de champagne et mousse au yaourt, coulis de fruits rouges aux épices

Kyoho grape on its champagne jelly and yogurt mousse escorted with spiced red berries coulis

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.