


LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

-  **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet 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
-  **LES LÉGUMES DE SAISON** chauds à l'huile d'olive vierge
Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil 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
- LA SAINT-JACQUES** la noix en coquille au beurre d'algues acidulé
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 2,400
- LE BAR** accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri
Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad 3,700
- LE SAWARA** à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron
Pan seared Spanish mackerel served with wilted spinach and a classic choron 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** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée d'une pomme purée
Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes 4,700
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjutés
Beef and Duck Liver burger with lightly caramelized red bell peppers 5,400

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 spaghettis with poached egg and sea-urchin 6,200

LES SPAGHETTIS aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère

Black truffle Spaghettis served with poached egg..... 13,000

LES POISSONS ET LES VIANDES

FISH AND MEAT

LE BAR accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad 4,700

LE SAWARA à la plancha servi avec une tombée d'épinard, sauce choron

Pan seared Spanish mackerel served with wilted spinach and a classic choron sauce 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 farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée d'une pomme purée

Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail 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 ~

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 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 BABA

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

Rum Baba accompanied by vanilla whipped cream and fresh orange

LA VANILLE DE TAHITI

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

LE SOUFFLE

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp.+900)

Cassis soufflé served with muroise sherbet (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of Ice cream and sherbet

10% service charge is not included.