




LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

-  **LA BETTERAVE** la pomme et 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
- LE NAVET** en fin velouté, marinère d'hamagri et croûtons dorés au curcuma
The turnip fine velouté served with shellfishes and crispy croutons 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** les noix en coquille au beurre d'algues acidulé
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 2,400
- LE BAR** cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette
Pan-fried seabass fish served with celeriac purée and celery salad 3,700
- LE SAWARA** sur une fondue d'épinard et noix torréfiées, sauce choron
Pan seared Spanish mackerel served with wilted spinach and a classic choron sauce 3,700
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes 4,700
- LE CANARD DE KYOTO** rôti, servi avec une salade pastorale au jus
Roasted duck served with an herb salad 4,700
- LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse 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 SALADE 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 les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 3,600

LA LANGOUSTINE truffé et cuite en ravioli au 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 cuit sur la peau, purée de celeri-rave à l'huile de cebette

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

"Pailard" 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 au jus

Roasted duck served with an herb salad 8,000

LA CAILLE farcie de foie gras puis caramélisée accompagnée de la fameuse 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

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

LE TENDANCE CHOCOLAT

onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

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

L'ŒUF À LA NEIGE

fraise et crème chantilly au parfum de rose accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti

Rose flavored Strawberry and whipped cream accompanied with Tahiti vanilla Ice

LA RUCHE

crème légère de miel aux fleurs de lavande sur une gelée d'agrumes « Mishoukan »

The hive, delicate honey cream perfumed with lavender served on "Mishoukan" citrus jelly

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 mûroise sherbet (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of Ice cream and sherbet

10% service charge is not included.