

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

✓	LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce	5,000
	LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la 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	4,200
	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	2,000
	LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	2,800
✓	LES LÉGUMES DE SAISON chauds à l'huile d'olive vierge Sautéed seasonal vegetables with extra virgin olive oil	2,800
✓	L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce	2,800
	LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	2,800
	LE SAWARA en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite Spanish mackerel served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	4,200
	LE ST-PIERRE en duo de petites seiche de printemps relevé d'un beurre persillé Pan-fried John dory served with firefly squid and escargot butter sauce	4,200
	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 de la fameuse pomme purée Caramelized Duck Liver stuffed free-range Quail served with mashed potatoes	4,700
	LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus Roasted duck served with an herb salad	5,200
	LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutes Beef and Duck Liver burger with lightly caramelized red bell peppers	5,400

✓ Vegetarian dishes

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.....	7,800
LE JAMBON IBERICO «JOSELITO » et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread	8,200
LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	4,000
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

LE SAWARA en filet avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Spanish mackerel served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	5,200
LE ST-PIERRE en duo de petites selches de printemps relevé d'un beurre persillé	
Pan-fried John dory served with firefly squid and escargot butter sauce	5,200
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pallard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor	4,700
LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes	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
LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
Roasted duck served with an herb salad	8,900
L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix	
Sliced to order Rib eye 100 g ~ served with a mashed potatoes	7,600/100g

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

Araguaní 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

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

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp+900)

Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio ice cream (+900)

LA VANILLE DE TAHITI

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included.