

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 croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa	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
L'ISAKI saisi sur la peau avec une étuvée de fenouil et émulsion au safran	
Pan-fried chicken grunt with braised fennel and saffron flavored emulsion ..	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 spaghetti with poached egg and sea-urchin 6,200

LES PLATS

MAIN DISHES

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic

Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa 4,200

L'ISAKI saisi sur la peau avec une étuvée de fenouil et émulsion au safran

Pan-fried chicken grunt with braised fennel and saffron flavored emulsion .. 5,200

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 5,200

* * *

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

"Paillard" 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 VANILLE DE TAHITI

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

Tahitian vanilla caramelized custard (+900)

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache (Supp.+1,500)

Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio ice cream (+1,500)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included.