

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

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

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds 2,800

LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées

Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish 3,600

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 2,800

✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre

Pan-fried seasonal vegetables on a coriander 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

LA RASCASSE à la plancha et déclinaison de champignons dans une nage persillée

Pan Fried rockfish served with mushrooms variation in a parsley flavored sauce.. 4,200

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

Sauteed stingray with brown butter flavored with salted plum 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 free-range Quail stuffed with Duck Liver 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

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes

Imperial caviar from sologne with condiments..... 25,000/25g

LES PLATS

MAIN DISHES

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre

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

LA RASCASSE à la plancha et déclinaison de champignons dans une nage persillée

Pan Fried rockfish served with mushrooms variation in a parsley flavored sauce.. 5,200

LA RAIE servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant

Sauteed stingray with brown butter flavored with salted plum 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 free-range Quail stuffed with Duck Liver 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 CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

L'ABRICOT

et sa compote d'épices maison, glace à la vanille de tahiti
Apricot compote flavored of homemade mix spices served with Tahitian vanilla ice cream

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade(Supp+1,200)
Tahitian vanilla caramelized custard (+1,200)

LE SOUFFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotiques(Supp+1,500)
Passion fruits soufflé served with an exotic sherbet (+1,500)

LES GLACES

et les sorbets du jour
Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included