

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

small tasting portions

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> à la crème de chou-fleur	
Imperial Caviar In a lobster Jelly, topped with a smooth cauliflower cream .....	6,700
<b>LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"</b> et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread .....	4,200
<b>LE SAUMON</b> en fin tartare agrémenté d'œufs de truite	
Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds .....	2,800
<b>LE CRABE</b> aux fines lamelles de navets épicées	
Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish .....	3,600
<b>LES RAVIOLES</b> 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
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....	2,800
✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre	
Pan-fried seasonal vegetables on a coriander flavored quinoa .....	2,800
✓ <b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma	
Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce .....	2,800
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	2,800
<b>LE BAR</b> servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Seabass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato .....	4,200
<b>LA RAIE</b> servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant	
Sauteed stingray with brown butter flavored with salted plum .....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	4,700
<b>LA CAILLE</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
Roasted duck served with an herb salad .....	5,200
<b>LE BURGER</b> 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

<b>LA SALADE ROMAINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella	
Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	7,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO »</b> et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread .....	8,200
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	4,000
<b>LES SPAGHETTI</b> aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
Atelier style spaghetti with poached egg and sea-urchin .....	6,200
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes	
Imperial caviar from sologne with condiments .....	25,000/25g

## LES PLATS

### MAIN DISHES

 <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa à la coriandre	
Pan-fried seasonal vegetables on a coriander flavored quinoa .....	4,200
<b>LE BAR</b> servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Seabass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato .....	5,200
<b>LA RAIE</b> servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant	
Sauteed stingray with brown butter flavored with salted plum .....	5,200
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor .....	4,700
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	8,000
<b>LA CAILLE</b> 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
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
Roasted duck served with an herb salad .....	8,900
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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

<b>LES FROMAGES</b> 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  
**Araguaní 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