

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
LE PÂTE EN CROÛTE au veau et foie gras accompagné de figues et un bouquet de betterave Veal and duck liver pâté en croûte style served with fig and a bunch of beets.....	4,600
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
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 Sautéed 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
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


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 SPAGHETTIS 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 SPAGHETTIS aux truffes blanches avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
White truffle spaghetti served with poached egg	20,000
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
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.

 Vegetarian dishes

LA CARTE DES DESSERTS

¥ 2,000

LE CHOCOLAT SIGNATURE

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

LE MARRON

infusé au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis
rum infused chestnut mousse served on a meringue with cassis sauce

LE CLAFOUTIS

aux poires caramélisées, sorbet Williams
Pear clafoutis with williams sherbet

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE SOUFFLÉ

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+1,500)
Cassis soufflé served with mûroise sherbet (+1,500)

LES GLACES

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

10% service charge is not included