

~ COMPOSEZ LE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

MENU A ¥ 13,800

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers or soups

*** * ***

2 Plats au choix

Your choice of two dishes

*** * ***

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*** * ***

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

MENU B ¥ 10,000

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers or soups

*** * ***

1 Plat au choix

Your choice of one dish

*** * ***

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*** * ***

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

MENU C ¥ 6,500

«servi uniquement au déjeuner»

Only lunch service

L'Amuse-bouche

Amuse

*** * ***

1 Entrée au choix

Your choice of one appetizer or soup

*** * ***

1 Plat au choix

Your choice of one dish

*** * ***

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*** * ***

Le Café ou le Thé

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% service charge is not included

LES ENTREES FROIDES / COLD APPETIZERS

- ✓ **LA SALADE D'ENDIVES** à la pomme verte, gorgonzola et noix
Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts
- LE POULPE** en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé
Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper
- LE SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds
- LA FAMEUSE GEELE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON** à la crème de chou-fleur (Supp+2,500)
Imperial Caviar In a lobster Jelly, topped with a smooth cauliflower cream (+2,500)

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- LES MOULES** cuites dans leur coquilles au beurre d'herbes en croûte dorée sur un lit de sel de mer
Gratinated mussels with herbs buttered crumbs
- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- ✓ **L'ŒUF COQUE** sans coque à l'aubergine confite au cumin
Half-boiled egg with an eggplant compote flavored with tomato and cumin

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
- LES SPAGHETTI** aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp+3,000)
Atelier style spaghetti with poached egg and sea-urchin (+3,000)
- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
Sautéed stingray with brown butter flavored with salted plum
- 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
- * * *
- LE CANARD DE CHALLANS** rôti et kumquats confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
Rosted duck served with kumquats confit and Joël Robuchon famous mashed potatoes
- L'ÉPAULE D'AGNEAU** braisé sur un lit de semoule condimenté au harissa avec des légumes à la plancha
Braised lamb shoulder on a bed of harissa flavored semolina and sautéed vegetables
- LE PORC IBÉRIQUE** « la Pluma » poêlé et accompagné de la fameuse pomme purée
Roasted Iberico pork pluma served with mashed potatoes
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp+2,500)
Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+2,500)

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 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