

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 |
| LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar | 3,000 |
| LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish | 4,300 |
| LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf Morel mushroom fricassée topped with a poached egg and Kadaïf..... | 3,000 |
| LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto | 2,800 |
| LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream | 2,000 |
| LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés Cauliflower cream soup with Iberico ham..... | 2,000 |
| LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage | 7,000 |
| ✓ 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 | 3,000 |
| LE CABILLAUD frit accompagné d'un condiment au fromage et d'une tombée d'épinards Fried cod with fresh cheese condiment and wilted spinach | 4,200 |
| LE SAWARA cuit sur la peau, purée de céleri-rave à l'huile de cèbette Pan Fried Spanish mackerel fish served with celeriac purée and celery salad | 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 verjutés 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 | 4,300 |
| LA TRUFFE NOIRE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère | |
| Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream | 13,000 |
| 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 |
| LE CABILLAUD frit accompagné d'un condiment au fromage et d'une tombée d'épinards | |
| Fried cod with fresh cheese condiment and wilted spinach | 5,200 |
| LE SAWARA cuit sur la peau, purée de céleri-rave à l'huile de cèbette | |
| Pan Fried Spanish mackerel fish served with celeriac purée and celery salad. | 5,200 |
| LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes | |
| "Pallard" 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
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LA PAVLOVA

aux fraises "Amaou" et chantilly à la vanille de Tahiti avec une meringue croustillante
Amaou strawberries and Tahitian vanilla whipped cream with crusty meringue

LE SAVARIN

imbibé d'un sirop parfumé au rhum servi avec une chantilly à la vanille et aux agrumes
Savarin cake soaked with rum, vanilla chantilly and exotics fruits

LA VANILLE DE TAHITI

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)
Tahitian vanilla caramelized custard (+1,500)

LA SPHÈRE

en sucre soufflé aux fraises « Amaou » et son écume au parfum de rose (Supp+1,500)
Sugar ball with "Amaou" strawberries and rose scented foam (+1,500)

LE SOUFFLÉ

au chocolat amer et son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)
Chocolate soufflé served with a muroise sherbet (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included