

## 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>LA DAURADE</b> en carpaccio au citron et pavot bleu	
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar .....	3,000
<b>LE CRABE</b> en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne	
Snow Crab served in a avocado cannelloni with apple and Imperial Caviar .....	4,500
<b>LA MORILLE</b> en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf	
Morel mushroom fricassée topped with a poached egg and Kadaïf.....	3,000
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....	2,800
<b>LES RAVIOLES</b> 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
<b>LE CHOU-FLEUR</b> velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés	
Cauliflower cream soup with Iberico ham.....	2,000
✓ <b>LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES</b> en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux	
Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce .....	5,000
✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil	
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley 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 .....	3,000
<b>LE MEBARU</b> voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de choux	
Breaded rockfish with seaweeds served in a white butter sauce and braised cabbage	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>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

## 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

**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

**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 au au persil

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

**LE MEBARU** voilé façon viennoise et poêlé aux algues dans une sauce beurre blanc avec une étuvée de choux

Breaded rockfish with seaweeds served in a white butter sauce and braised cabbage. 5,200

**LA TRUITE D'HOKKAIDO**

mi-cuite sous un imprimé de fleurs de sakura, marinère printanière et zestes de gingembre

Trout covered with cherry blossom ravioli and spring vegetables ..... 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 Araguaní, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao

**Araguaní 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**

### **L'ŒUF DE PÂQUES**

fourré à la mousse de miel et marmelade d'agrumes fraîches (Supp+1,500)

**Easter egg stuffed with honey mousse and fresh citrus marmalade (+1,500)**

### **LE SOUFFLÉ**

chaud à la mandarine au impériale accompagné d'un sorbet yaourt (Supp+2,000)

**Hot mandarin soufflé escorted with yogurt sorbet (+2,000)**

### **LES GLACES**

et les sorbets du jour

**Today's selection of ice cream and sherbet**

10% service charge is not included