

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 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
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
L'ASPERGE VERTE en velouté onctueux à la mousseline de comté	
Green asparagus creamy soup with comte cheese light mousse.....	2,000
✓ LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux	
Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce	5,000
✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil	
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa	2,800
✓ L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et volé 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 MEBARU volé 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
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 polvrons 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 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

"Pailard" 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 FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)
Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce (+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