

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 GASPACHO avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic	
Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons	2,000
✓ LA BETTERAVE la pommes et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte	
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet	3,000
LE GASCON en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée	
Jack mackerel tartar, green soybeans and myoga served with lemon vinaigrette sauce	3,000
LE MAÏS crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial	
Creamy corn served on a beef consomme jelly with snow crab and Imperial caviar	4,500
LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée	
Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream	2,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	3,700
LA FINE TARTE friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'été	
Summer truffle served on a crispy tart with onions confit and bacon	4,200
✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basil 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	3,700
LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter	3,000
LE ST-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	4,200
LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree	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	8,000


LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

COLD and HOT APPETIZERS

LA SUCRINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella	
Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	9,800
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	7,600
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 basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa.....	4,200
LE ST-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato...	5,200
LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree	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	12,000
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 CERISE

en cheese cake et compote à la griotte servie sur des croquants aux pistaches
Cherry in cheese cake with Morello griotte compote served on a crunchy pistachio

LE PARFUM DES ILES

crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
Passion fruits and banana cream served with a Rum granité and a coconut smooth mousse

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE SOUFLÉ

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)
Passion fruits soufflé served with an exotic sherbet (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included