

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 POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé | |
| Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper | 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 fleurette 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 vellé 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 |
| LA DAURADE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite | |
| Seabream served with lemongrass emulsion and 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 |
| LA DAURADE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite | |
| Seabream served with lemongrass emulsion and 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

LE MILLE-FEUILLE

croustillant, délicate crème madame accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti
Madame cream Mille-feuille served with a Tahitian vanilla ice cream

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

LE MELON

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pernod (Supp+1,500)
Melon Vacherin and its sorbet served on a Pernod flavored coulis (+1,500)

LE SOUFFLÉ

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