

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 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 HOMARD poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma	
Poached lobster and a spicy avocado paste served on a turmeric flavored cardinal sauce	7,000
LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé	
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery	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'automne	
Autumn truffle served on a crispy tart with onions confit and bacon	4,200
LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE	
en pâté croûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave	
Duck and guinea fowl liver terrine escorted with sour cream and beetroots	4,200
✓ 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	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 persil

Pan-fried seasonal vegetables on a parsley 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

"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 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 Araguaní, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao
Araguaní chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LE CHAMPIGNON

crèmeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes corsé
Mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with citrus coulis

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE MARRON

en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac 'Napoléon'
Chesnut hot soufflé accompanied with Bas-Armagnac Napoléon Ice cream (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included