

## 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 BETTERAVE</b> 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
<b>LE POULPE</b> en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé	
Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper .....	3,000
<b>LE HOMARD</b> 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 .....	6,700
<b>LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE</b>	
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
<b>LA CHÂTAIGNE</b> en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé	
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery .....	2,000
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....	3,700
✓ <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 volé d'un capuccino au curcuma	
Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce .....	3,700
<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 SABRE</b> au cœur d'Anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade	
Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce .....	4,200
<b>LE SAWARA</b> salsì à la plancha sauce beurre blanc au Yuzukosho, croustille de Sakura-ebi	
Pan fried Spanish mackerel with Yuzu beurre blanc sauce and Sakura-ebi .....	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 .....	8,000

**LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES**  
**COLD and HOT APPETIZERS**

<b>LA SUCRINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	9,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO »</b> et son pain toasté à la tomate Iberico ham with toasted tomato bread .....	8,200
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	4,300
<b>LA TRUFFE BLANCHE</b> aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère White truffle Spaghettis served with poached egg .....	15,000
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes Imperial caviar from sologne with condiments.....	25,000/25g

**LES PLATS**  
**MAIN DISHES**

 <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa .....	4,200
<b>LE SABRE</b> au cœur d'Anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce .....	5,200
<b>LE SAWARA</b> saisi à la plancha sauce beurre blanc au Yuzukosho, croustille de Sakura-ebi Pan fried Spanish mackerel with Yuzu beurre blanc sauce and Sakura-ebi .....	5,200
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes "Pallard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor .....	4,700
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	8,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus Roasted duck served with an herb salad .....	12,000
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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**

<b>LES FROMAGES</b> 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 MONT-BLANC**

omé de fleurs meringuées au thé de fruits et sorbet cassis  
**Chestnut Mont Blanc Infused with Rum escorted by a Cassis sorbet**

### **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 SOUFFLÉ**

au chocolat guanaja et sa glacée à la pistache (Supp+2,000)  
**Chocolate soufflé served with a pistachio 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