

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 SALADE D'ENDIVES à la pomme verte, gorgonzola et noix	
Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts	3,000
LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu	
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar	3,000
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
✓ 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
LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage	7,000
LE SABRE 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
LE SAWARA 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	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
LA TRUFFE NOIRE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream	13,000
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 SABRE 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
LE SAWARA 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
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes "Pillard" 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 MONT-BLANC

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

LA POMME D'AMOUR

en mousse et sorbet, espuma au lait et crumble à la cannelle
Candy apple mousse and sherbet, milk cream and cinnamon crumble

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 glace 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