

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 DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar 3,000

LA TRUITE "SAKURA" marinée aux herbes avec un pain perdu de brioche agrémenté de caviar Impérial de sologne

Herbs marinated cherry salmon with brioche toast topped by Sologne Imperial caviar 5,200

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons..... 2,000

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 MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf

Morel mushroom fricassee topped with a poached egg and Kadaïf..... 3,000

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 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

✓ **LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce 5,500

L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées

Pan seared Ainame fish accompanied by an assortment of zucchinis with spiced herbs 4,200

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

John-dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato 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 SALADE ROMAINE 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

Ateller 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

L'AINAME saisi sur la peau accompagné d'une déclinaison de courgettes aux herbes épicées

Pan seared Ainame fish accompanied by an assortment of zucchinis with spiced herbs 5,200

LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

John-dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato..... 5,200

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

"Paillard" 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 PARIS-BREST

crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt

Caramelized hazelnuts paris-brest served on a mandarin orange coulis and yoghurt sorbet

LE CHEESE CAKE

en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos

Strawberry and mascarpone cheese cake served with a speculoos biscuit

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

Madagascar vanilla caramelized custard (+1,500)

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)

Hot mandarin soufflé escorted with "fromage blanc" 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