

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 SARDINE marinée puis servie avec un fin toast melba à la provençale

Marinated Sardine Fillets served on a “Provençal” melba toast 3,000

LE CRABE en cannelloni d’avocat relevé de menthe fraîche

Snow Crab flavored with fresh mint served in a avocado cannelloni 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

✓ **L'AUBERGINE** en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom..... 2,000

L'ŒUF DE POULE mollet et friand sur une piperade à la Basquaise et une purée d’ail noir

Crispy Half-boiled egg with a Basquaise piperade and black garlic purée..... 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 voilé 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

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 BAR à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge

Sea bass à la meunière with aromatic herbs, on a red butter sauce 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 spaghettis 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 BAR à la meunière aux aromates sur une sauce beurre rouge	
Sea bass à la meunière with aromatic herbs, on a red butter sauce.....	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 NOUGAT GLACÉ

au miel de lavande sur son coulis d'abricots
Lavender honey iced nougat on apricot coulis

LE VACHERIN

à la pêche accompagné de son sorbet et d'une crème chantilly à la vanille
Peach vacherin served with its sorbet and vanilla whipped cream

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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