

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

LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE

en « pâté en croûte » accompagné d'un bouquet de betterave et figue

Duck and guinea fowl white liver pâté en croûte served with a bunch of beetroots and fig . 4,200

LE SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite

Salmon tartar with trout eggs and shiso flower buds..... 2,000

LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé

Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper 3,000

LE CRABE en cannelloni d'avocat aux pommes, agrémenté de caviar Imperial de Sologne

Snow Crab served in an avocado cannelloni with apple and Imperial Caviar .. 5,200

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 CÈPES en fricassée avec un caviar d'aubergine garnis de poitrine sèche et copeaux de parmesan

Ceps mushrooms fricassée and eggplant paste topped with bacon and parmesan shavings 4,500

✓ **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

L'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku

Steamed Itoyori served with sansho flavored white wine sauce and an assortment of shungiku 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 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 BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
White truffle Spaghettis served with poached egg	15,000
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 basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basli flavored quinoa.....	4,200
L'ITOYORI cuit à la vapeur, servi avec une sauce vin blanc parfumée au sansho et une déclinaison de shungiku	
Steamed Itoyori served with sansho flavored white wine sauce and an assortment of shungiku	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

LA POMME

au four fondante et caramélisée, glace à la vanille de madagascar
Apple “Tatin style” with a Madagascar vanilla ice cream

LE BABA

parfumé au kirsch, accompagné de figes fraîches et d’une chantilly à la vanille de Madagascar
Baba soaked in kirsch, served with seasonal figs and Madagascar vanilla chantilly

LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

LE SOUFFLÉ

au cassis accompagné de son sorbet à la mûroise (Supp+2,000)
Cassis soufflé served with mûroise sherbet (+2,000)

LES GLACES

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

10% service charge is not included