

## 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>LE SAUMON</b> en fin tartare agrémenté d’œufs de truite                                              |       |
| Salmon tartare with trout eggs and shiso flower buds .....                                              | 3,000 |
| ✓ <b>LA SALADE D’ENDIVES</b> à la pomme verte, gorgonzola et noix                                       |       |
| Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts.....                                              | 3,000 |
| <b>LA VOLAILLE</b> en tarte fine épicée au copeaux de parmesan                                          |       |
| Spicy thin crispy chicken tart served with parmesan cheese shavings .....                               | 3,000 |
| <b>LA DAURADE</b> en carpaccio au citron et pavot bleu, agrémenté de caviar Imperial de Sologne         |       |
| Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar topped by Imperial Caviar ...                 | 5,200 |
| <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 basilic                                |       |
| Pan-fried seasonal vegetables on a basil 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>L’ESPADON</b> façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et kumquat |       |
| Swordfish meunière, served with a tapenade and a lemon–kumquat infused brown butter                     | 4,200 |
| <b>LE BLACK COD</b> avec une mousseline de daïkon au yuzu à l’huile d’olive                             |       |
| Black cod with Yuzu flavored dailkon velvety and turmeric scented oil .....                             | 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

**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 basilic

Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa ..... 4,200

**L'ESPADON** façon meunière, servi avec une tapenade au beurre noisette infusé au citron et kumquat

Swordfish meunière, served with a tapenade and a lemon-kumquat infused brown butter 5,200

**LE BLACK COD** avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored dailkon velvety and turmeric scented oil..... 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 PAVLOVA**

meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison  
**Pavlova served with yogurt mousse and seasonal citrus**

### **LA VANILLE DE MADAGASCAR**

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

### **LE CAFE**

en crème onctueuse avec une mousse légère au chocolat manjari, glace arabica  
**Smooth coffee cream and light chocolate mousse with Arabica ice cream**

### **LE SOUFFLÉ**

au caramel accompagné d'une glace armagnac (Supp+2,000)  
**Caramel soufflé accompanied with armagnac 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