

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 SAUMON en fin tartare agrémenté d'œufs de truite	
Salmon tartare with trout eggs and shiso flower buds	3,000
✓ LA SALADE D'ENDIVES à la pomme verte, gorgonzola et noix	
Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts.....	3,000
LA VOLAILLE en tarte fine épicée au copeaux de parmesan	
Spicy thin crispy chicken tart served with parmesan cheese shavings	3,000
LA DAURADE 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
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 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
LES LANGOUSTINES en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert	
Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage	7,000
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	4,200
LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive	
Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil	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 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
Araguaní 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 manjarí, 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