

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

LE KAWAHAGI en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d’une tartine de foie épicées

«KAWAHAGI» on a carpaccio with blue poppy, lemon vinegar and a spicy liver toast..... 4,500

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 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 volié 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 8,000

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 dailkon 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 dalkon 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