

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 THON CONFIT façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg	
Tuna confit served in Niçoise style with Iceberg lettuce.....	4,500
LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu	
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar.....	3,000
LES HARICOTS BLANCS en velouté à la sauge et confit de canard	
White bean velouté with sage and duck confit	2,000
 LES ASPERGES BLANCHES DE LOIRE en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux	
Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce	5,000
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
LE MEBARU servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"	
Bouillabaisse-style rockfish with fennel, accompanied by kanzuri Infused rouille	4,200
LE BAR servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Pan-fried Sea bass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato	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

LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère

Atelier style spaghetti 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

LE MEBARU servi façon bouillabaisse avec ses fenouils et sa rouille au "kanzuri"

Bouillabaisse-style rockfish with fennel, accompanied by kanzuri Infused rouille 5,200

LE BAR servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Pan-fried Sea bass served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato 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 CHEESE CAKE

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

Cheese cake mousse accompanied of fresh seasonal citrus fruits

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce (+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

léger au citron, glace onctueuse au yaourt (Supp+2,000)

Light lemon soufflé with creamy yogurt 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