

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 7,700

LE THON CONFIT façon Niçoise sur un coeur de laitue iceberg

Tuna confit served in Niçoise style with Iceberg lettuce..... 5,500

✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic

Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons..... 3,000

LA LAITUE en crème légère sur un flan d'oignon nouveau à la muscade

Lettuce cream soup served with an onion custard flavored with nutmeg 3,500

✓ **LES ASPERGES BLANCHES** en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce 6,000

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic

Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto 4,000

✓ **LES LÉGUMES** croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic

Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa 3,300

✓ **L'ARTICHAUT** rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma

Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce 4,000

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 4,000

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

Bouillabaisse-style rockfish with fennel, accompanied by kanzuri infused rouille 4,500

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 4,500

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes 5,000

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

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 5,500

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 4,300

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

Bouillabaisse-style rockfish with fennel, accompanied by kanzuri infused rouille 5,500

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 5,500

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

"Paillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor 5,500

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes 8,500

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

Roasted duck served with an herb salad 14,000

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix

Sliced to order Rib eye 100 g ~ served with a mashed potatoes 8,500/100g

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 POP FRAISE

punch aux bulles de Champagne rosé

Strawberry and champagne light mousse with a lemon sorbet

LA FAMEUSE CREME CARAMEL

de Joël Robuchon (Supp+1,500)

Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce (+1,500)

LE CHEESE CAKE

délicate fraîcheur gourmande aux agrumes

Cheese cake mousse accompanied of fresh seasonal citrus fruits

LE SOUFLÉ

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