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 JAMBON IBERICO "JOSELITO" et son pain toasté à la tomate

Iberico ham with toasted tomato bread 4,800

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

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

LE PORC « MEISHANTON » dans une marinade méditerranéenne, nappé d'une sauce romesco

Pork "meishanton" in a mediterranean-style marinade, served with a romesco sauce 4,000

LE MAÏS crémeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial

Creamy corn served on a beef consomme jelly with snow crab and imperial caviar..... 5,500

LE KANPACHI en tartare accompagné d'un guacamole à l'avocat épicé

Kanpachi tartare accompanied by spicy avocado guacamole..... 4,000

LA COURGE « butternut » en velouté oncteux à la mousseline de comté et graines croustillantes

Butternut Squash cream soup with a light mousse of comté cheese and crispy seed 3,500

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 KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

Kamasu with crusted "pain de mie" escorted by eggplant paste and Kabosu flavored bigarade sauce 4,500

LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Pan-fried Sea bream 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

LE JAMBON IBERICO «JOSELITO » et son pain toasté à la tomate

Iberico ham with toasted tomato bread 8,500

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 spaghettis 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 KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

Kamasu with crusted "pain de mie" escorted by eggplant paste and Kabosu flavored bigarade sauce 5,500

LA DAURADE servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

Pan-fried Sea bream 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 ..... 3,600 ～

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

LA CERISE

dans une interprétation en Saint-Honoré servi avec une glace au lait d'amande

Cherry in a Saint-Honoré interpretation, served with almond milk ice cream

LA VANILLE DE MADAGASCAR

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)

Madagascar vanilla caramelized custard (+1,500)

LE PARFUM DES ÎLES

crème aux fruits de la passion et banane avec une granité au rhum

Passion fruits and banana cream served with rum granite

LE SOUFFLÉ

léger à la noix de coco, sorbet exotique (Supp+2,000)

Coconut soufflé with an exotic sherbet (+2,000)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included