

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

### Small tasting portions

<b>LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON</b> à la crème de chou-fleur	
Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream .....	6,700
<b>LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"</b> et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread .....	4,200
✓ <b>LE GASPACHO</b> avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic	
Tomato Gaspacho flavored with basil and olive oil croutons .....	2,000
✓ <b>LA BETTERAVE</b> la pommes et l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte	
Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet .....	3,000
<b>LE GASCON</b> en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée	
Jack mackerel tartar, green soybeans and myoga served with lemon vinaigrette sauce ....	3,000
<b>LE MAÏS</b> 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 .....	4,500
<b>LES RAVIOLES</b> de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée	
Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream .....	2,000
<b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....	3,700
<b>LA FINE TARTE</b> friande aux oignons confits et lard fumé, œuf de caille miroir et truffe d'été	
Summer truffle served on a crispy tart with onions confit and bacon .....	4,200
<b>LES RAVIOLES</b> de foie gras dans un bouillon de poule avec une feurette pimentée	
Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream .....	2,000
✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa .....	2,800
✓ <b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma	
Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce .....	3,700
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	3,000
<b>LE ST-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato ....	4,200
<b>LE BAR</b> façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree .....	4,200
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	4,700
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> 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

<b>LA SUCRINE</b> aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella	
Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese.....	9,800
<b>LE JAMBON IBERICO «JOSELITO »</b> et son pain toasté à la tomate	
Iberico ham with toasted tomato bread .....	8,200
<b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé	
Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....	4,300
<b>LES SPAGHETTIS</b> aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
Atelier style spaghetti with poached egg and sea-urchin .....	7,600
<b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes	
Imperial caviar from sologne with condiments.....	25,000/25g

## LES PLATS

### MAIN DISHES

 <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au basilic	
Pan-fried seasonal vegetables on a basil flavored quinoa.....	4,200
<b>LE ST-PIERRE</b> servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
Pan-fried John Dory served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato...	5,200
<b>LE BAR</b> façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree .....	5,200
<b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pallard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor .....	4,700
<b>LA BAVETTE DE BŒUF</b> à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée	
Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....	8,000
<b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus	
Roasted duck served with an herb salad .....	12,000
<b>L'ENTRECÔTE</b> 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

<b>LES FROMAGES</b> 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**

### **LA CERISE**

en cheese cake et compote à la griotte servie sur des croquants aux pistaches  
**Cherry in cheese cake with Morello griotte compote served on a crunchy pistachio**

### **LE PARFUM DES ILES**

crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco  
**Passion fruits and banana cream served with a Rum granite and a coconut smooth mousse**

### **LA VANILLE DE TAHITI**

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)  
**Tahitian vanilla caramelized custard (+1,500)**

### **LE SOUFLÉ**

aux fruits de la passion accompagné d'un sorbet exotique (Supp+2,000)  
**Passion fruits soufflé served 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