

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
✓ LA BETTERAVE 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
LE POULPE en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé	
Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper	3,000
LE HOMARD poché sur un lit de fondant d'avocat épicé avec une vinaigrette au curcuma	
Poached lobster and a spicy avocado paste served on a turmeric flavored cardinal sauce	6,700
LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE	
en pâté crouûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave	
Duck and guinea fowl liver terrine escorted with sour cream and beetroots	4,200
LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé	
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery	2,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	3,700
LES CÈPES en fricassée avec un caviar d'aubergine gamis de poitrine sèche et copeaux de parmesan	
Ceps mushrooms fricassee and eggplant paste topped with bacon and parmesan shavings	5,500
✓ LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil	
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa	2,800
✓ L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et volé 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 ST-PIERRE 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
LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree	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 BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
White truffle Spaghettis served with poached egg	15,000
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 persil	
Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa	4,200
LE ST-PIERRE 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
LE BAR façon grenobloise servi sur une purée de potiron épicée	
Sea bass served in Grenobloise style on a spicy squash puree	5,200
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Pallard" 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 CHAMPIGNON

crèmeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes corsé
Mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with citrus coulis

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices
Pavlova lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE MARRON

en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac `Napoléon`
Chesnut hot soufflé accompanied with Bas-Armagnac Napoléon 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