

## 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>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 POULPE</b> en carpaccio au salpicon de légumes et paprika fumé                                   |       |
| Octopus carpaccio served with marinated vegetables and smoked bell pepper .....                        | 3,000 |
| <b>LE HOMARD</b> 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 |
| <b>LE CANARD ET LE FOIE BLANC DE PINTADE</b>   |       |
| en pâté croûte, accompagné de crème aigre et d'un bouquet de betterave                                 |       |
| Duck and guinea fowl liver terrine escorted with sour cream and beetroots .....                        | 4,200 |
| <b>LA CHÂTAIGNE</b> en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé                                     |       |
| Chestnut cream soup with smoked bacon and celery .....   | 2,000 |
| <b>LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic  |       |
| Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto .....  | 3,700 |
| ✓ <b>LES LÉGUMES</b> croquants présentés sur un lit de quinoa au persil                                |       |
| Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa .....                                       | 2,800 |
| ✓ <b>L'ARTICHAUT</b> rôti sur une onctueuse purée et volé 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 SABRE</b> au cœur d'Anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade                     |       |
| Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce .....                                  | 4,200 |
| <b>LE SAWARA</b> salsì à la plancha sauce beurre blanc au Yuzukosho, croustille de Sakura-ebi          |       |
| Pan fried Spanish mackerel with Yuzu beurre blanc sauce and Sakura-ebi .....                           | 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<br>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<br>Iberico ham with toasted tomato bread .....  | 8,200      |
| <b>LA SAINT-JACQUES</b> les noix en coquille au beurre d'algues acidulé<br>Pan-fried scallops cooked with seaweed butter .....                            | 4,300      |
| <b>LA TRUFFE BLANCHE</b> aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère<br>White truffle Spaghettis served with poached egg .....                 | 15,000     |
| <b>LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE</b> les 25 grammes<br>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 persil<br>Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa ..... | 4,200      |
| <b>LE SABRE</b> au cœur d'Anchois parfumé à la sauge avec une sauce façon tapenade<br>Steamed belt fish and anchovies roll served with tapenade sauce .....  | 5,200      |
| <b>LE SAWARA</b> saisi à la plancha sauce beurre blanc au Yuzukosho, croustille de Sakura-ebi<br>Pan fried Spanish mackerel with Yuzu beurre blanc sauce and Sakura-ebi .....  | 5,200      |
| <b>LE PAILLARD DE VOLAILLE</b> relevé de citron, tomates confites et légumes<br>"Pillard" 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<br>Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes .....  | 8,000      |
| <b>LE CANARD DE KYOTO</b> rôti, servi avec une salade pastorale au jus<br>Roasted duck served with an herb salad .....   | 12,000     |
| <b>L'ENTRECÔTE</b> de bœuf tranchée à la taille de votre choix<br>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<br>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 MONT-BLANC**

omé de fleurs meringuées au thé de fruits et sorbet cassis  
**Chestnut Mont Blanc Infused with Rum escorted by a Cassis sorbet**

### **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 FAMEUSE CREME CARAMEL**

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

### **LE SOUFFLÉ**

au chocolat guanaja et sa glace à la vanille de Tahiti (Supp+2,000)  
**Chocolate soufflé served with a vanilla 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