

## 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 SALADE D'ENDIVES</b> à la pomme verte, gorgonzola et noix                                     |       |
| Endive salad with green apple, gorgonzola and walnuts .....   | 3,000 |
| <b>LA DAURADE</b> en carpaccio au citron et pavot bleu  |       |
| Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar .....                                       | 3,000 |
| <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 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>LES LANGOUSTINES</b> en raviolis truffés à l'étuvée de chou vert                                   |       |
| Dublin Bay Prawn ravioli with duck liver sauce and stewed cabbage .....                               | 7,000 |
| <b>LA LOTTE</b> façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant           |       |
| Monk fish "Meuniere" style served with turnip fondant In a chorizo and garlic chives sauce            | 4,200 |
| <b>LE CABILLAUD</b> à la plancha avec une purée aux carottes « KINTOKI » et sauce de vin rouge épicée |       |
| Pan seared cod fish served with carrot purée and spice flavored red wine sauce .....                  | 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>LA TRUFFE NOIRE</b> aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère  |            |
| Black Truffle spaghetti with a half-cooked egg and light cream .....           | 13,000     |
| <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 persil |            |
| Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa .....   | 4,200      |
| <b>LA LOTTE</b> façon meunière avec son jus au chorizo et Nira, accompagné de navet fondant  |            |
| Monk fish "Meunlere" style served with turnip fondant in a chorizo and garlic chives sauce   | 5,200      |
| <b>LE CABILLAUD</b> à la plancha avec une purée aux carottes « KINTOKI » et sauce de vin rouge épicée  |            |
| Pan seared cod fish served with carrot purée and spice flavored red wine sauce .   | 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**

### **LE MONT-BLANC**

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

### **LA POMME D'AMOUR**

en mousse et sorbet, espuma au lait et crumble à la cannelle  
**Candy apple mousse and sherbet, milk cream and cinnamon crumble**

### **LA VANILLE DE TAHITI**

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

### **LE SOUFFLÉ**

au chocolat guanaja et sa glace à la pistache (Supp+2,000)  
**Chocolate soufflé served with a pistachio 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