

## 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>LES RAVIOLES</b> de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée	
Foie gras ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream .....	2,000
<b>LE CHOU-FLEUR</b> velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés	
Cauliflower cream soup with Iberico ham .....	2,000
<b>LA MORILLE</b> en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf	
Morel mushroom fricassée topped with a poached egg and Kadaïf.....	3,000
<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>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 "Meunlere" 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 Araguaní, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao  
**Araguaní chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit**

### **LE PARIS-BREST**

Crème au beurre praliné sur un coulis de mandarines japonaises, glace au yaourt  
**Caramelized hazelnuts paris-brest served on a mandarin orange coulis and yoghurt 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 SOUFLÉ**

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