

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
LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu	
Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar	3,000
LE CRABE aux fines lamelles de navets épicées	
Crab seasoned with cocktail sauce and served with marinated Japanese radish .	4,800
LES RAVIOLES 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
LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés	
Cauliflower cream soup with Iberico ham	2,000
LA MORILLE en fricassée avec un œuf de poule mollet et Kadaïf	
Morel mushroom fricassée topped with a poached egg and Kadaïf.....	3,000
LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic	
Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto	3,700
✓ 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
✓ LES ASPERGES BLANCHES DES LOIRES en mimosa, vinaigrette à la moutarde de Meaux	
Poached French white asparagus in mimosa style, mustard vinaigrette sauce	5,500
LA LOTTE 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
.....	
LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	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 SALADE ROMAINE 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
LES SPAGHETTIS aux langues d'oursin avec un œuf mi-cuit et une crème légère	
Atelier style spaghettis with poached egg and sea-urchin	7,600
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
LA LOTTE 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
LE SAINT-PIERRE servi avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite	
John-dory served with lemongrass emulsion and turmeric oil and tomato	5,200
LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes	
"Paillard" 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 PARIS-BREST

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

LE CERISIER

panna cotta de pistache, délicat espuma d'opalys et coulis de griotte
Cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opalys espuma

LA VANILLE DE TAHITI

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

LE SOUFFLÉ

chaud à la mandarine impériale accompagné d'une glace au fromage blanc (Supp+2,000)
Hot mandarin soufflé escorted with "fromage blanc" 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