

## Entrées Froides / 冷前菜 / Cold Entree

<b>Salade de truffes</b> / グリーンサラダとトリュフ / <i>Truffle salad</i>	32€
<b>Assortiment de sashimi</b> / 刺身盛合せ / <i>Selection of sashimi raw fishes</i>	35€
<b>Assortiment de sushi ( 7 pièces de sushi )</b> / 握り寿司盛合せ(7貫) / <i>Selection of sushi</i>	30€

## Entrées Chaudes / 温前菜 / Warm Entree

<b>8 sortes de légumes de saison grillés</b> / 季節野菜の鉄板焼 / <i>8 kinds of grilled season's vegetable</i>	18€
<b>Pâtés Impériaux de langoustines et truffes</b> / 手長海老とトリュフの春巻き / <i>Spring rolls of spiny lobster and truffle</i>	38€
<b>Noix de St Jacques aux croûtons à l'anchois</b> / 帆立貝ソテー、アンチョビーのクルートン添え / <i>Sauted scallops with anchovy flavored croutons</i>	22€
<b>Foie gras de canard poêlé sur rizotto de truffes</b> / フォア・グラのソテー、トリュフ入りリゾット添え / <i>Roasted duck « foie gras » with truffle rizotto</i>	32€
<b>Moules à l'ail en cocotte</b> / ムール貝のココット煮、にんにく風味 / <i>Mussels with garlic</i>	18€
<b>Huîtres poêlées à l'oseille, émulsion de camembert</b> / 牡蠣のソテー、オゼイユとカマンベール風味 / <i>Sauted oysters with camembert sauce</i>	25€

## Paire de Brochettes / 串焼 1人前 2本

<b>Champignon Shiitaké</b> / 椎茸 / <i>Shiitake mushroom</i>	5€
<b>Légume vert Okura</b> / オクラ / <i>South-American gombos</i>	5€
<b>Poulet</b> / 若鶏 / <i>Chicken</i>	8€
<b>Crevettes</b> / 海老 / <i>Shrimps</i>	12€
<b>Wagyu au sésame</b> / 和牛胡麻和え / <i>Japanese beef with sesame</i>	12€

## Poissons et Crustacés / 魚介料理 / Fish Dishes

<b>Poisson du jour « selon marché » / 本日の魚料理 / Today's fish</b>	32€
<b>Gambas sauvage géantes grillés à la plancha / 天然 ジャイアント海老のグリル / Grilled prawns « on the plancha »</b>	58€
<b>Dos de Cabillaud, mousseline de pomme de terre, crème de truffes / 鱈、芋のムースリソース、トリュフクリーム / Back of cod, mousseline of potatoes, cream of truffles</b>	40€

## Viandes / 肉料理 / Meat dishes

**Sélections de wagyu (bœuf japonais) accompagnée de sauce PONZU et légumes de saison**

特選和牛ステーキ、柚子ポン酢風味、季節の野菜添え

*Selection of Wagyu (Japanese beef) with ponzu sauce and vegetables of season's*

<b>Entrecôte 300g / 和牛リブ・ロース / Japanese beef rib steak</b>	88€
<b>Filet de bœuf 200g / 和牛フィレ肉 / Japanese beef filet</b>	65€
<b>Steack de bavette 200g / 和牛ハラミ肉 / Japanese beef skirt steak</b>	45€
<b>Viande du jour / 本日の肉料理 / Today's meat</b>	35€

**Prix nets en euro / 表示価格は全てサービス・税込み価格となります / Net prices in euro taxes included**

## Desserts /デザート

Gâteau au chocolat « Guayaquil » / ガトーショコラ“ガイヤギール” / <i>Bitter chocolate cake</i>	14€
Mousse au chocolat légère « Basic » / ムースショコラ“ベーシック” / <i>Basic chocolate mousse</i>	14€
Tartelette à l'orange / オレンジのタルトレット / <i>Orange tarte</i>	14€
Gâteau Japonais de « TORAYA » / とらやの和菓子 / <i>TORAYA Japanese pastry</i>	12€
Assortiment de fruits de saison / 季節のフルーツ盛り合わせ / <i>Assorted seasonal fruits</i>	12€
Salade de fruits frais / フレッシュ・フルーツ・サラダ / <i>Fresh fruits salad</i>	12€

## Glaces / アイスクリーム / Ice creams

Sésame noir, Vanille, Caramel salé, Noix de coco / 黒ゴマ, ヴァニラ, キャラメル, ココナッツ Black sesame, Vanilla, Salted toffee, Coconut	10€
Glace au thé vert / 真茶アイスクリーム / <i>Green tea ice cream</i>	12€

## Sorbets / シャーベット / sherbets

Mangue, Poire / マンゴ, 洋梨 / <i>Mango, Pear</i>	10€
--	-----