



The fireplace in Restaurant Pachon dates back to 1690 and was originally used in a monastery along the pilgrimage route stretching from France to Spain. This fireplace served as a place where pilgrims, on their journey to Santiago de Compostela, could warm themselves and rest.

"Santiago de Compostela" refers to the endpoint of the pilgrimage route that spans approximately 1,500 kilometers from France to Spain. It is one of the three major Christian pilgrimage destinations and has been recognized as a UNESCO World Heritage Site for its historical and spiritual significance.

MENU SPECIALITE

¥28,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

* * * * *

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche

* * * * *

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne
BEEF CONSOMME SOUP, truffle flavored, parisienne style small vegetable roots

* * * * *

HOMARD RÔTI et risotto aux morilles, sauce Armoricaïne, bouchée de caviar
ROASTED LOBSTER with morel mushroom risotto, Armoricaïne sauce, caviar pastry

* * * * *

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, chips d'ail
GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, Guérande salt and garlic chips

* * * * *

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)
DESSERTS FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)

* * * * *

CAFÉ OU THÉ et mignardises
COFFEE OR TEA and small sweets

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés ¥ 1,400~ la pièce
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

MENU COURTOISIE

¥ 15,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – SOUPE – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – SOUP – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

* * * * *

MENU GOURMAND

¥ 18,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – PECHE DU JOUR – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – FISH OF THE DAY – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

~~~~~

### HORS D'OEUVRE AU CHOIX CHOOSE YOUR STARTER

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée  
KYOTO BLACK CHICKEN AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celery root puree, truffle sauce

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELÉE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aioli  
BOUILLABAISSE TERRINE JELLY, fennel fondant, black olive tapenade and aioli sauce

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées **Suppl. +¥3,000**  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche

SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise **Suppl. +¥3,000**  
GASPESIE LOBSTER SALAD, butter sauce with truffle, raspberry dressing

### PLAT AU CHOIX CHOOSE YOUR MAIN DISH

PÊCHE selon le marché  
FISH OF THE DAY, from today's market

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024  
CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty

- Viandes grillées à la cheminée du XVII<sup>e</sup> siècle GRILLED MEAT ON THE 17<sup>th</sup> CENTURY FIREPLACE -

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard **Suppl. +¥5,000**  
GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sel de Guérande et chips d'ail **Suppl. +¥5,000**  
GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET, Guérande salt and garlic chips

### DESSERT DESSERT

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
DESSERTS FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)

## HORS D'OEUVRE / STARTERS

|                                                                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO AU FOIE GRAS, purée de céleri-rave, sauce truffée<br><i>KYOTO BLACK CHICKEN AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celery root puree, truffle sauce</i> | 4,600  |
| TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELÉE, fondant de fenouil, tapenade d'olive noir et aioli<br><i>BOUILLABAISSE TERRINE JELLY, fennel fondant, black olive tapenade and aioli sauce</i>             | 4,600  |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Sauternes, fruits confits et brioches toastées<br><i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Sauternes wine jelly, fruit confit and toasted brioche</i>              | 7,600  |
| SALADE DE HOMARD DE GASPESIE, beurre blanc aux truffes, vinaigrette à la framboise<br><i>GASPESIE LOBSTER SALAD, butter sauce with truffle, raspberry dressing</i>                            | 7,600  |
| ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraîche (pour 1 à 2 PERS)<br><i>"ROYAL CRISTAL" CAVIAR 30g with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>                                 | 22,000 |

## SOUPE / SOUP

|                                                                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SOUPE du jour<br><i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>                                                                                                          | 3,000 |
| CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF parfumé à la truffe, racines façon parisienne<br><i>BEEF CONSOMME SOUP, truffle flavored, parisienne style small vegetable roots</i> | 4,200 |

## PLATS / MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                                |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| PÊCHE selon le marché, recette de saison<br><i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>                                                                                                        | 8,000                               |
| PLAT DE VIANDE en spécialité régionale<br><i>MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty</i>                                                                                                      | 8,000                               |
| HOMARD RÔTI et risotto aux morilles, sauce Armoricaïne, bouchée de caviar (pour 2 PERS)<br><i>ROASTED LOBSTER with morel mushroom risotto, Armoricaïne sauce, caviar pastry (for 2 people)</i> | 18,000                              |
| CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024<br><i>CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024</i>                                                                                     | S - 6,000 / M - 12,000 / L - 18,000 |

## A LA CHEMINEE AU FEU DE BOIS / COOKED ON THE FIRE PLACE

|                                                                                                                                                                                       |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2 PERS)<br><i>SPIT-ROASTED RACK OF LAMB ON THE FIRE PLACE, herbs and mustard crust (for 2 people)</i> | 4 côtes - 14,000<br>6 côtes - 21,000 |
| PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard<br><i>MIXED MEATS GRILLED ON THE FIREPLACE, beef, lamb and duck</i>                                              | 13,000                               |
| FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce Bordelaise<br><i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce</i>                                           | 100g - 9,450 / 150g - 14,250         |
| CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail<br><i>GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET ON THE FIREPLACE, garlic chips</i>                                                      | 100g - 13,200 / 150g - 19,800        |

### SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / TO BE ORDERED IN ADVANCE

COCHON DE LAIT ou AGNEAU DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)  
*BABY LAMB or WHOLE SUCKLING PIG, spit-roasted on the fireplace (8~12 people)* 130,000~

## FROMAGES / CHEESES

|                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés<br><i>FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses</i> | 1,400~la pièce |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

## DESSERTS / DESSERTS

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce<br><i>DESSERTS FROM THE WAGON to choose</i> | 2,200~ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|