



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 Monbazillac, oignons confits et brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, onion confit and toasted brioche

* * * * *

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles du Japon
BEEF CONSOMME SOUP, small vegetable brunoise and tapioca pearls

* * * * *

HOMARD RÔTI, duo de courgettes grillées, vinaigre de jus de homard et caviar
ROASTED LOBSTER, duo of grilled zucchinis, lobster vinegar sauce and caviar

* * * * *

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
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

¥1,400~ la pièce

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 PIGEONNEAU AU FOIE GRAS, mousseline de petits pois, sauce Madère
PIGEON AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST served warm, green peas puree, Madeira wine sauce

MARBRÉ DE CRUSTACÉS EN GELÉE aux fines herbes, mayonnaise au safran, coulis de poivron rouge
MARBLED CRUSTACEAN TERRINE IN HERB JELLY, saffron mayonnaise, red paprika sauce

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, onion confit and toasted brioche

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise Suppl. +¥3,000
GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, ginger-lime butter sauce and 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

FILET DE CANETTE DE KYOTO rôti et caramélisé au miel, sauce à l'orange épicée
ROASTED KYOTO DUCK BREAST and caramelized with honey, spiced orange sauce

- Viandes grillées à la cheminée du XVII siècle GRILLED MEAT ON THE 17th 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 PIGEONNEAU AU FOIE GRAS, mousseline de petits pois, sauce Madère <i>PIGEON AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST served warm, green peas puree, Madeira wine sauce</i>	4,600
MARBRÉ DE CRUSTACÉS EN GELÉE aux fines herbes, mayonnaise au safran, coulis de poivron rouge <i>MARBLED CRUSTACEAN TERRINE IN HERB JELLY with herbs, saffron mayonnaise, red paprika sauce</i>	4,600
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées <i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, onion confit and toasted brioche</i>	7,600
SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise <i>GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, ginger-lime butter sauce and raspberry dressing</i>	7,600
ROYAL CRISTAL CAVIAR 30g avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS) <i>"ROYAL CRISTAL" CAVIAR 30g with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>	22,000

SOUPE / SOUP

SOUPE du jour <i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>	3,000
CONSOmmÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles du Japon <i>BEEF CONSOMME SOUP, small vegetable brunoise and tapioca pearls</i>	4,200

PLATS / MAIN DISHES

PÊCHE selon le marché, recette de saison <i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>	8,000
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale <i>MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty</i>	8,000
HOMARD RÔTI, duo de courgettes grillées, vinaigre de jus de homard et caviar (pour 2 PERS) <i>ROASTED LOBSTER, duo of grilled zucchinis, lobster vinegar sauce and caviar (for 2 people)</i>	18,000
CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 <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

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, au thym frais, gratin dauphinois <i>GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, fresh thyme, dauphine style potato gratin</i>	2 côtes – 8,000 / 3 côtes – 12,000
PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard <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 <i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce</i>	100g – 9,450 / 150g – 14,250
CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ, chips d'ail <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 <i>FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses</i>	1,400~la pièce
--	----------------

DESSERTS / DESSERTS

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