

MENU SIGNATURE ¥ 16,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aïoli léger
COLD BOUILLABAISSE TERRINE, anchovy and olive tapenade, light aioli sauce

OU / OR

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE, mousseline de céleri rave, sauce Madère aux morilles
POULTRY PATE IN PIE CRUST served warm, celeriac mousseline, Madeira sauce with morel mushroom

SOUPE du jour
TODAY'SOUP, seasonal flavor

VIANDE OU POISSON DU JOUR recette du chef
MEAT OR FISH OF THE DAY, chef's recipe

OU / OR

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

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

* * * * *

MENU EMOTION ¥ 24,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

SALADE DE HOMARD et pommes, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise
GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu butter sauce and raspberry dressing

OU / OR

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

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

OU / OR

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (à partir de 2 pers.)
CASSOULET "PACHON ", elected world champion 2024 (from 2 pers.)

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, agneau et canard
FIREPLACE-GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck

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



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 DEGUSTATION ¥29,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, jus de truffe, parisienne de légumes
DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, truffle and small vegetable parisienne

HOMARD RÔTI, risotto aux morilles, sauce armoricaine
ROASTED LOBSTER with morel mushrooms risotto, armoricaine sauce

CHATEAUBRIAND DE BŒUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines à la truffe
KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, root vegetable gratin

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 from ¥1,400~ la pièce
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service
All prices tax included are subject to 10% service charge.

HORS D'OEUVRE / STARTERS

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE, mousseline de céleri rave, sauce Madère aux morilles <i>POULTRY PATE IN PIE CRUST served warm, celeriac mousseline, Madeira sauce with morel mushroom</i>	4,600
TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger <i>COLD BOUILLABAISSE TERRINE, anchovy and olive tapenade, light aioli sauce</i>	3,600 / 4,600
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées <i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche</i>	6,600 / 7,600
SALADE DE HOMARD et pommes, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise <i>GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu butter sauce and raspberry dressing</i>	7,600
CAVIAR OSCIETRA avec son blinis et crème fraîche (pour 1 à 2 PERS) <i>"OSCIETRA" CAVIAR with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>	22,000

SOUPE / SOUP

SOUPE du jour <i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>	2,000 / 3,000
CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF à la truffe, parisienne de légumes <i>DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, truffle and small vegetable parisienne</i>	4,200

PLATS / MAIN DISHES

PÊCHE selon le marché, recette de saison <i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>	6,000 / 8,000
HOMARD RÔTI, risotto aux morilles, sauce armoricaine (pour 2pers.) <i>ROASTED LOBSTER with morel mushrooms risotto, armoricaine sauce (for 2 people)</i>	18,000
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale <i>MEAT OF THE DAY, chef's special recipe</i>	8,000
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, parfum de thym, jus de viande réduit <i>GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, fresh thyme, reduced jus</i>	2 côtes – 8,000 / 3 côtes – 12,000
PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard <i>FIREPLACE-GRILLED MIXED MEATS with wagyu 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 À LA CHEMINÉE, gratin de racines <i>KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, root vegetable gratin</i>	100g – 13,200 / 150g – 19,800

SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / TO BE ORDERED IN ADVANCE
COCHON DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)
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~
---	--------