

MENU SIGNATURE ¥17,000 (taxe incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

HORS D'ŒUVRE du jour, produit du moment
STARTER OF THE DAY, with seasonal product

OU / OR

PETIT PÂTÉ CHAUD DE CANARD ET FOIE GRAS, mousseline de céleri-rave, sauce Madère
WARM DUCK AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celeriac mousseline, Madeira sauce

SOUPE de saison
TODAY'SOUP, seasonal flavor

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

OU / OR

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

OU / OR

PAVÉ DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, sauce aux morilles
SAUTEED FRENCH VEAL LOIN, morel mushroom sauce

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 ¥26,000 (taxe incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

SALADE DE HOMARD, beurre blanc, vinaigrette à la truffe, coulis de framboise
GASPESIE LOBSTER SALAD, lemon butter sauce, truffle dressing and raspberry coulis

OU / OR

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, betterave fumée, brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, smoked beetroot and toasted brioche

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

OU / OR

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, agneau et canard
MIXED MEATS GRILLED ON THE FIREPLACE 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 ¥32,000 (taxe 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, betterave fumée, brioches toastées
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, smoked beetroot and toasted brioche

CONSOMMÉ DE BŒUF AUX CÈPES à la Royale
BEEF CONSOMME SOUP, French porcini mushroom Royal flan

HOMARD RÔTI DÉCORTIQUÉ, risotto aux truffes, sauce américaine
ROASTED LOBSTER, truffle risotto, américaine sauce

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

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 ¥ 1,500~ 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

CARGOLADE D'ESCARGOTS À LA CATALANE, piperade, chorizo, sauce aioli	5,200
<i>CATALAN STYLE SNAILS AND MINCED PORK CARGOLADE, paprika piperade and chorizo, aioli sauce</i>	
HORS D'ŒUVRE du jour, produit du moment	5,200
<i>STARTER OF THE DAY, with seasonal product</i>	
PETIT PÂTÉ CHAUD DE CANARD ET FOIE GRAS, mousseline de céleri-rave, sauce Madère	5,200
<i>WARM DUCK AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST, celeriac mousseline, Madeira sauce</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, betterave fumée et brioches toastées	6,600 / 8,200
<i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, smoked beetroot and toasted brioche</i>	
SALADE DE HOMARD, beurre blanc, vinaigrette à la truffes et coulis de framboise	8,200
<i>GASPESIE LOBSTER SALAD, lemon butter sauce, truffle dressing and raspberry coulis</i>	
CAVIAR OSCIETRA avec son blinis et crème fraîche (pour 1 à 2 PERS)	23,000
<i>“OSCIETRA” CAVIAR with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>	

SOUPE / SOUP

SOUPE de saison	2,800 / 3,600
<i>TODAY’SOUP, seasonal flavor</i>	
CONSOMMÉ DE BŒUF AUX CÈPES à la Royale	4,200
<i>BEEF CONSOMME SOUP, French porcini mushroom Royal flan</i>	

PLATS / MAIN DISHES

PÊCHE selon le marché, recette de saison	6,600 / 8,600
<i>FISH OF THE DAY, from today’s market</i>	
HOMARD RÔTI DÉCORTIQUÉ, risotto aux truffes, sauce américaine (pour 2pers.)	19,800
<i>ROASTED LOBSTER, truffle risotto, américaine sauce (for 2 people)</i>	
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale	8,600
<i>MEAT OF THE DAY, chef’s special recipe</i>	
PAVÉ DE VEAU TRADITION FRANCE AU SAUTOIR, sauce aux morilles	14,200
<i>SAUTEED FRENCH VEAL LOIN, morel mushroom sauce</i>	
CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024	S – 8,000 / M – 16,000 / L – 24,000
<i>CASSOULET “PACHON ”, elected world champion 2024</i>	

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

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard	14,200
<i>MIXED MEATS GRILLED ON THE FIREPLACE with wagyu beef, lamb and duck</i>	
FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce poivre vert	100g – 10,500 / 150g – 15,750
<i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, green pepper sauce</i>	
CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU À LA CHEMINÉE, sel de Guérande	100g – 14,200 / 150g – 21,300
<i>GRILLED KUROGE WAGYU BEEF FILLET, fried garlic chips and Guérande sea salt</i>	
CARRÉ D'AGNEAU À LA BROCHE, en croûte de moutarde et chapelure aux herbes (pour 2pers.)	4 côtes – 16,800
<i>SPIT-ROASTED RACK OF LAMB, mustard and herb crust (for 2 people)</i>	
	6 côtes – 25,200

FROMAGES / CHEESES

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés	1 cut 1,500~la pièce
<i>FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses</i>	

DESSERTS / DESSERTS

CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce	2,800~
<i>DESSERTS FROM THE WAGON to choose</i>	

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