

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

2 Plats au choix
your choice of two main courses

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

1 Plat au choix
your choice of one main course

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”
“served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

1 Plat au choix
your choice of one main course

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche (Suppl+ ¥3,000)*
"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

Le Veau *en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrones*
"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg in a white truffle cream sauce

L'Ormeau *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl+ ¥3,000)*
braised abalone presented in its liver light buttery sauce

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
Butternut creamy velvety on a duck liver custard

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*
deep fried frog leg with kadaïf accompanied by a herbs butter sauce

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*
roasted lobster served with seasonal vegetables flavored of citrus zest and vermouth

L'Amadaï *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (Suppl + ¥5,000)*
pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a saffron flavored emulsion of Mont-Saint-Michel mussels

Le Hata *aux saveurs épicées façon meunière relevé d'un fondant d'aubergines et cèpes*
spices flavored grouper fish presented in meunière style with eggplant and cep fondant

Le Kimmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*
slowly cooked red snapper and braised cabbage served in a buttery sauce with smoked Ikura

~

Le Filet de Bœuf *sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge (Suppl + ¥6,000)*
sauteed beef fillet escorted by burdock root with red wine sauce

Le Ris de Veau *poêlé croustillant servi sur une étuvée d'épinards et Matsutaké grillé*
pan seared veal sweetbread presented on a braised spinach and topped with grilled Matsutake

La Volaille Fermière *le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan*
roasted free range chicken and its thigh in "parmentier" gratinated with parmesan cheese

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tillenul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥6,000 par personne)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Raisin "Kyoho" *frais et en geleé avec un sorbet au shiso servi sur un blanc-manger à la vanille de Tabiti*
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

Le Dôme Framboise *sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*
dome of raspberry mousse presented on a ruby jelly infused with champagne rosé and white cheese

Le Soufflé *au caramel et pommes caramélisées avec un sorbet "Kougyoku"*
caramel soufflé and caramelized apples presented with "Kougyoku" sorbet

La Ruche *bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*
the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce

Joël Robuchon
RESTAURANT

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker