

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 champignons*
spices flavored grouper fish presented in meunière style with eggplant and mushroom 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 Chevreuil** *le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade*
venison dressed in truffle with foie gras ravioli and black pepper sauce
- 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 tilleul 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 Champignon** *crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*
mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with spicy citrus coulis
- Le Soufflé** *chaud au caramel avec un sorbet de pomme "Kougyoku"*
caramel hot soufflé presented with apple "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