

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

- La Truffe Blanche** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings
- 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 Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion
- Le Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

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

- Le Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne (Suppl + ¥5,000)*
lobster cooked in its shell with chestnut confit escorted by a coulis of celery root and black truffle
- 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 "Maitaké"*
spices flavored grouper fish presented in meunière style with eggplant and "Maitake" 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
- L'Agneau** *en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette*
thyme flavored lamb chops served on a stew of white coco beans
- 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 Cheese Cake Fraise** *mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*
strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum and Tahiti vanilla mousse
- 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