

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 Noire** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings
- 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 Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
carrot and beef cheek mille-feuille accompanied with mustard emulsion
- La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*
greater amberjack tartar with thin strips of radish flavored by yuzu

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- L'Ormeau** *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet (Suppl+ ¥3,000)*
abalone confit and its liver sauce accompanied by a buttered turnip
- La Morille** *en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl+ ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms and green peas
- L'Asperge verte** *en fin velouté accompagné de petits raviolis de ricotta à la menthe fraîche*
green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint
- L'Escargot** *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
breadcrumbing snail accompanied with parsley and garlic puree

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** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*
slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce
- Le Kué** *à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*
kue fish in meunière style with braised bamboo shoot escorted by béarnaise sauce
- Le Sabre** *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*
steamed cutlass fish with firefly squid confit perfumed by basil
- ~
- Le Filet de Bœuf** *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*
spice flavored grilled beef fillet escorted by a crunched seasonal vegetables
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*
pigeon breast with offal in gratin style accompanied by its caramelized thigh and wild vegetables
- 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

- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet
- Le Mikado** *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice
- Les Fleurs de Cerisier** *en vacherin aux fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*
cherry blossom vacherin with fresh strawberries perfumed by a Tahiti vanilla ice cream
- Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'un sorbet muroise*
chocolate soufflé served with tayberry sorbet


Joël Robuchon
restaurant

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