

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

MENU A ¥30,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

2 Plats au choix
your choice of two main courses

~***~

Les Fromages
Selected imported cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de Desserts
Trolley of dessert

~***~

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

MENU B ¥24,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Les Fromages
Selected imported cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de Desserts
Trolley of dessert

~***~

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

MENU C ¥18,000

“ Servi uniquement au déjeuner ”
“ Served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche

~***~

1 Entrées au choix
your choice of one appetizer

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Le Chariot de Desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Escortés 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 Cerise** *en gaspacho tomaté et servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches*
cherry gaspacho served with a ricotta ice cream, pistachio and basil oil

Le Foie Gras d'Oie *et le maïs en velouté glacé sur une infusion soyeuse*
goose foie gras mousse and delicate jelly topped with a cold creamy corn soup

Le Saumon *en cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes et vinaigrette vanillée*
salmon and avocado cannelloni, citrus and vanilla condiment

Le Crabe Kegani *en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé (Suppl + ¥3,000)*
Kegani crab meat mille-feuille with avocado and apple served on a tomato coulis

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

✓ **Le Poivron** *en tarte friande aux tomates et basilic*
red and green bell pepper tarte with tomato basil flavored

Le Minestrone *en délicat consommé claire, infusion au basilic et Botan ebi*
minestrone in delicate consommé with basil infusion and Botan ebi

✓ **La Courgette Violon** *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc*

zucchinis hot velvety presented with small raviolis stuffed with tomme Basque cheese

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Timbale de Macaroni, *langoustine et noix de saint-jacques à l'émulsion coralline au curcuma*
macaroni "Timbale" with dublin bay prawn and scallops in turmeric flavored coralline sauce

La Sole *de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules en marinières*
sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce

Le Bar *cuit en côtelettes, jeunes pousses de brocoli et sauce au poivre de "Malabar"*
sea bass served with a Malabar pepper reduction and baby broccoli salad

Les Fruits de Mer *façon "bouillabaisse" relevée d'une rouille aux saveurs méridionales (Suppl + ¥3,000)*
"Bouillabaisse" style with rouille sauce and spicy flavors

~

✓ **Le Riz** *façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées*
"Pimientos" flavored risotto with saffron, broccoli "couscous" and herbs

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux oursins et caviar (Suppl + ¥3,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar

~

La Pintade Fermière *et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras (Suppl + ¥5,000 pour 2 personnes)*
roasted Guinea fowl and duck liver served with potatoes confit

Le Porc Ibérique *"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak*
iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawaku" black pepper sauce

Le Bœuf Wagyu *la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, girolles et farandole de poivrons arlequin (Suppl + ¥3,000)*
pan seared Wagyu beef with smoked eggplant, crunchy bell pepper and black pepper sauce

L'Agneau *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles, semoule de blé dur aux saveurs épicées*
roasted shoulder and rack of lamb, served with wheat semolina flavored with spice

Le Canard Challandais *en duo de foie gras et raisins de Kyoho confits aux épices*
Challans duck and foie gras duo, presented with a spices flavored Kyoho grapes confit

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pêche Blanche *confite, escorté d'une mousse verveine et sorbet à la noix de coco*
white peach confit escorted with verbena mousse and coconut sorbet

La Rose *au lait d'amande douce, coeur de caramel au pamplemousse et sauce orange*
rose on a smooth almond mousse and heart of caramel, fresh grapefruit and orange sauce

Le Soufflé Citron *au coeur coulant de chocolat noir Manjari et sorbet framboise*
lemon soufflé with a melting dark chocolate heart and raspberry sorbet

La Mangue Perroquet *aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé*
mango served as an oval chocolate stuffed with mango mousse accompanied with exotic ice cream

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

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