

~ 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

~***~

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 ¥25,000

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 ¥20,000

“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 *de Richerenches en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

✓ **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 Navet Rouge *d'Hokkaido et le radis avec un carpaccio de saint-jacques citronné à la poutargue*
red turnip and radish served with a scallop carpaccio and a citrus dressing

Le Saumon *d'Écosse confit en aiguillette, raviole maraîchère et crème fleurette au wasabi (Suppl+ ¥3,000)*
Scottish salmon confit topped with imperial caviar, red turnip ravioli and macedonian vegetables

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Œuf de Poule "Bio" *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

Le Pot au Feu *servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons*
beef stock clear soup accompanied of little ravioli of duxelles mushrooms

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

Le Zéphyr *au fromage compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de truffe*
emmental cheese creamy souffle on a hot black truffle coulis

~

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffes noire (Suppl + ¥5,000)*
spaghetti in cream sauce topped with a soft boiled egg and fresh black truffle

✓ **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 PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Bar *de ligne saisi sur la peau aux épices avec une sauce verjuté*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction

Le Homard Bleu *rôti en cocotte, potiron et châtaigne confite au beurre de corail (Suppl + ¥5,000)*
blue lobster served in cocotte with coral sauce, pumpkin and chestnut confit

La Lotte *en habit à l'ail noir, ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin*
smoked monkfish ballotine with black garlic presented on white radish soup

Le Turbot d'Aomori *de pêche rôti en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl + ¥5,000)*
roasted turbot under scales of celeriac and black truffle

~

Le Filet de Bœuf Wagyu *grillé aux fins aromates escorté de légumes racines braisés au jus gras (Suppl + ¥5,000)*
tenderloin of Wagyu grilled with aromates accompanied of braised chestnut and turnip

Le Pigeon Bressan *au chou vert, en duo de foie gras et accompagné d'un bouillon aux petites ravioles*
pigeon and duck liver cooked with green cabbage and accompanied with a broth

L'Agneau Fermier *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

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

Le Bœuf d'Hokkaido *châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées (Suppl + ¥12,000 pour 2personnes)*
beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with mashed potato and port wine reduction

LES DESSERTS / DESSERTS

La Ruche *bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakuja*
bavarois hive with "France" pear, Manuka honey ice cream and creamy Itakuja chocolate

Le Praliné *en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac*
praline hot soufflé with milk chocolate and armagnac ice cream

La Pomme d'Eve *sablé spéculoos accompagnée d'une mousse légère parfumé au calvados du domaine de Coquerel*
Aomori apple invigorated with calvados and light mousse with speculoos biscuit

L'Extravagance Chocolat *escorté d'une crème légère au zest d'orange confite*
trilogy of chocolate with orange zest and fresh Mikan

✓ **Plats Végétariens / Vegetarian dishes**

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