

~ 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

Les Oursins *sur une transparence fleurie à l'asperge verte de "Galie" et lait tiède couleur pastel façon cappuccino*

(Suppl + ¥5,000)

sea urchin tongs presented on a green asparagus jelly from "Galie" flavored with turmeric and light cappuccino

La Daurade *de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*
line caught sea bream marinated with orange and white jasmine dressing, crispy Sakura-Ebi

✓ **L'Avocat** *en symphonie gourmande de légumes, rhubarbe fraîche à l'huile de coriandre*
mixed spring vegetables invigorated with coriander oil, rhubarb on a delicate avocado cream

Le Haricot Vert *en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
green beans in mimosa style salad served with duck liver shavings

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

La Royale de Morilles *en velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil*
morels custard accompanied with creamy velvety of white asparagus and chervil

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

L'Artichaut Camus *en crème onctueuse recouverte d'un nuage d'oignon doux, foie gras et lard de Colonnata*
creamy artichoke soup accompanied with sweet onion foam, foie gras and lard of Colonnata

~

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux oursins et caviar* (Suppl + ¥5,000)
spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar

✓ **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 Homard Bleu rôti, *voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse* (Suppl + ¥5,000)
roasted blue lobster, veiled with château Chalon sauce and honey beans

La Galinette éfeuillée, *Hotaru-Ika saisi sur le plat et marmelade de poivrons à l'encre de seiche*
spiny red gurnard and firefly squid presented on a bell pepper marmalade and squid ink sauce

Le Saumon confit à l'huile d'olive extra vierge au fin coulis de Nanohana et petit risotto frégola
salmon confit with extra virgin olive oil served on a Nanohana coulis and fregola risotto

Le Managatsuo rôti au poivre noir de Malabar, macaroni farci aux girolles et pignons de pins
roasted Managatsuo with Malabar black pepper accompanied of macaroni stuffed with girolle and pine nuts

~

L'Entrecôte Wagyu grillée aux aromates, pousses de légumes Printanières en beignets relevées de vieux soja
(Suppl + ¥5,000)
grilled striploin served with spring vegetables fritter and vintage soy sauce

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

Le Canard Challandais *en duo de foie gras et kumquat confits aux épices*
duck and foie-gras duo presented with spiced kumquat confit

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 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

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une legereté au chocolat blanc et d'un sorbet tankan*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and tankan sorbet

Le Cheese Cake *en duo de fraise et mascarpone, miroir de framboise et biscuit au spéculoos*
strawberry cheese cake served on raspberry jelly and speculoos biscuit

Le Soufflé *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille Tahiti*
chocolate soufflé served hot with Tahiti vanilla ice cream

✓ **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