

~ 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 "Galis" et lait tiède couleur pastel façon cappuccino (Suppl + ¥5,000)*  
**sea urchin tongs presented on a green asparagus jelly from "Galis" 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 jasmin 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** *éffeuillée, 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 raisins de Kyoho confits aux épices*  
**duck and foie-gras duo presented with spiced Kyoho grape 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 Caipirinha** *aux paillettes de cachaça, crémeux passion-banane et nectar de noix de coco*  
**"Caipirinha" with passion-banana cream, cachaça granite and coconut nectar**
- La Mandarine de Provence** *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade de Kiyomi vanillée et fine tuile croustillante*  
**mandarin shell stuffed with Kiyomi marmalade infused with vanilla and crispy tuile**
- Le Chocolat Ivoire** *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Amaou*  
**white chocolate mousse surrounded by a shell of red mixed fruits flavored with Amaretto and "Amaou" sherbet**
- La Chartreuse Verte** *en soufflé servi chaud avec une crème glacée à la pistache*  
**Green Chartreuse liquor soufflé served with pistachio 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