

~ 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

Le Caviar Impérial de Sologne *symphonie de tartare de saumon aux pousses de shiso (Suppl + ¥5,000)*
symphony of salmon tartar and Sologne Imperial caviar with shiso shoot

Le Melon *en soupe glacé voilé d'amande douce, mouillette au levain et lard de Colonnata*
melon soup and almond mousse served with levain bread stick and Colonnata lard

✓ **La Tomate** *en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella*
duo of tomato, jelly topped with mozzarella infused with basil oil

Le Maïs *en velouté glacé aux copeaux de foie gras et fine gelée de bœuf*
cold creamy corn soup garnished with duck liver shaving and delicate beef jelly

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 Courgette Violon *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc*
zucchini hot velvety presented with small raviolis stuffed with tomme Basque cheese

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 Minestrone *en délicat consommé clair, infusion au basilic et Hamaguri en marinère*
minestrone soup in delicate consommé with basil infusion and marinated Hamaguri

✓ **L'Aubergine** *confite aux fins aromates et son curry de légumes*
eggplant confit in fine aromates with curried vegetables

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 "Entier" *rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits légumes en marinères (Suppl + ¥9,000)*
roasted blue lobster, veiled with château Chalon sauce and vegetables marinères

La Bouillabaisse *de petits poissons de roche relevée d'une rouille aux saveurs méridionales*
sea food in "Bouillabaisse" style with southern flavor rouille sauce

Le Bar *et la langoustine en fantaisie au caviar impérial et langue d'oursin (Suppl + ¥3,000)*
duo of Sea Bass and Scampi on a bed of creamy fennel topped with Imperial caviar and sea urchin

Le Saint-Pierre *contisé au shiso, risotto de frégola Sarda aux courgettes violon à l'essence de basilic*
john dory in tempura style presented with violin zucchini and basil flavored fregola Sarda

~

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu

poêlée, marmelade d'oignon nouveau acidulé, jus tranché au madère et croustille de Panisse (Suppl + ¥5,000)
pan seared striploin served with seasonal onions marmalade and chickpea chips

L'Agneau des Pyrénées *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 spices

Le Canard Challandais *en duo de foie-gras et jubilé de cerises confites à la bière Kriek*
duck and foie-gras duo presented with spiced cherry confit flavored with Kriek beer

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 Ris de Veau *clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie et un nuage à la fleur de thym*
sweetbread cooked with bay leaves and stuffed romaine lettuce, thyme foam

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pêche Blanche *en déclinaison gourmande accompagnée d'un nuage à la verveine*
white peach symphony, mousse and jelly topped with verveine cloud

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une crème légère pistache escortée d'un sorbet griotte*
"Sato Nishiki" cherry served on a delicate pistachio cream and Morello cherry sorbet

Le Coco des îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
coconut chocolate shell served on an exotic fruits jelly and fresh mango

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
Passion fruits soufflé served with exotic sorbet and fruit macedonia

✓ **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