

~ 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 Blanche *en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥6,000)*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Les Moules du Mont Saint-Michel *au naturel en salade façon Boléro aux pistils de safran (Suppl + ¥3,000)*
Mont Saint-Michel mussels presented in bolero style with saffron pistil

✓ **Le Mont-Carmel** *fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat*
symphony of curry flavored eggplant and avocado cream

Le Homard *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥4,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

La Jambonnette de Grenouille *en panure délicate à la purée aillée et coulis de persil*
frog legs cromesquis served with garlic purée and parsley coulis

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

Les Spaghetti *et l'œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl+ ¥6,000)*
spaghetti in cream sauce topped with a soft boiled egg and fresh white truffle

Le Cèpe *en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré dans une infusion de jasmin*
porcini veloute accompanied of a silky jasmine rice cloud

✓ **La Betterave** *mitonnée en risotto aux sucs de tomate et fromage de chèvre frais*
creamy risotto served with beetroots and fresh goat cheese cream

Le Foie Gras de Canard *en escalope poêlée, carottes au miel et poivrons mijotés au Xérès*
pan-seared foie gras flavored with honey and sherry vinegar topped with bell pepper

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes d'automne en marinère aux sucs de Château Chalon (Suppl + ¥7,000)*
grilled rock lobster, veiled with château Chalon sauce and vegetables marinières

Le Turbot *cuit sur l'arête avec une étuvée de matsutakes et ormeau confits au jus (Suppl + ¥6,000)*
roasted turbot "on the bone" with matsutake mushroom and abalone confit

Le Bar *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjutée*
pan fried sea bass with mild spices and a red wine reduction

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'une mousseline de chou-rave à l'émulsion d'ail noir*
caramelized black cod served with kohlrabi veloute and fermented garlic emulsion

~

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu *à la plancha, macaroni "Candele" fine farce*
d'artichauts confits et pousses amères (Suppl + ¥5,000)
pan seared Wagyu striploin served with "Candele" macaroni stuffed with artichoke

L'Agneau de Lait des Pyrénées *rôti avec un paccheri farci, ragoût de haricots cocos et chorizo (Suppl + ¥3,000)*
roasted milk fed lamb in a stew of sage flavored white coco beans and chorizo

Le Porc Ibérique *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

La Canette de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

Le Pigeon Bressan *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*
pigeon Bresse and duck liver cooked with green cabbage, accompanied with a broth

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pomme Symphonie, *gelée au Calvados aux brisures de spéculoos et granité Kougyoku*
medley of apples flavored with Calvados accompanied of speculoos and Kougyoku sorbet

Le Mikado Chocolat-Poire *sauce caramel aux éclats de noisettes et son sorbet*
chocolate and pear mikado served with caramel sauce and hazelnut, pear sorbet

Le Praliné *en soufflé chaud marbré de chocolat au lait, crème glacée au vieil Armagnac*
praline hot soufflé with milk chocolate and armagnac ice cream

La Forêt Noire *présentée comme un bolétus au cœur de griottines kirschées*
black forest presented like a mushroom with cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*