

~ 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 Haricot Vert** *en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa*  
**green beans in Niçoise style salad served with egg condiment**

**L'Asperge** *pochée et tresse de sayori fumé avec une sauce crémeuse agrémenté de caviar Impérial de Sologne*  
**poached asparagus and smoked halfbeak topped with imperial caviar and cream sauce**

✓ **L'Avocat** *servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps*  
**avocado served in spicy guacamole style with baby spring vegetables**

**Le Homard** *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*  
**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+ ¥3,000)*  
**dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage**

**L'Akagai** *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*  
**braised Akagai shellfish with citrus zest presented in a light mousse of Champagne**

**L'Œuf de Poule** *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**

**La Morille** *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
**creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms and parmesan cheese**

**La Soupe de Poisson** *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*  
**fish stock soup served with seasonal vegetables and a floating meringue**

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**La Langouste** *grillée, petits légumes de saison en marinères (Suppl+ ¥3,000)*  
**grilled rock lobster accompanied with braised seasonal vegetables**

**L'Amadaï** *cuit en écailles et servi sur une nage aux oignons doux (Suppl+ ¥2,000)*  
**pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a sweet onion broth**

**Le Kué** *façon meunière, coulis de roquette relevé au vinaigre de chardonnay*  
**Kue fish in meunière style accompanied of arugula coulis flavored with chardonnay vinegar**

**Le Managatsuo** *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*  
**steamed and gratinated Managatsuo with cured fish roe, served on a braised rape blossom**

~

**Le Filet de Bœuf** *à la plancha, escorté d'une galette au maïs et son beignet parfumé d'épices (Suppl+ ¥5,000)*  
**pan seared beef fillet accompanied with fried corn and its galette flavored with spices**

**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**

**Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia  
(Suppl + ¥10,000 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

**Le Chocolat Ivoire** *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Tochiaika*  
**white chocolate mousse surrounded by a shell of red mixed fruits flavored with Amaretto and "Tochiaika" sherbet**

**La Mandarine** *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Miko*  
**mandarin served as an orange chocolate stuffed with citrus marmalade presented with Miko sorbet**

**La Chartreuse Verte** *en soufflé servie chaude et accompagné d'une crème glacée à la pistache*  
**green Chartreuse soufflé accompanied 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**