

~ 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 mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*
green beans in mimosa style salad served with duck liver shavings

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 pontargues, 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 torrifiée 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*