

~ 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 légumes de saison*
avocado served in spicy guacamole style with seasonal vegetables

Le Homard *en fines lamelles de raves 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

Le Torigai *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*
braised Torigai 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

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin 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 Kinmédaï *et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc*
steamed red snapper served in white butter sauce with braised salsify

~

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

L'Agneau de Lait des Pyrénées *rôti à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus*
roasted milk fed lamb flavored with thyme, accompanied with crispy brick

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

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Citron *en fine coque farcie de son confiture et une mousse au chocolat blanc escorté d'un sorbet au romarin*
lemon shape filled with its jam and white chocolate mousse escorted with rosemary flavored sorbet

Le Coco des îles *farci d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas*
coconut chocolate shell stuffed with an exotic fruits marmalade served with pineapple sorbet

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une mousse et une gelée griotte escortée d'une glace au lait d'amande*
"Sato Nishiki" with a mousse and jelly of Morello cherry escorted with milk almond ice cream

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
passiom 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