

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT~
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥33,000

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 ¥28,000

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 ¥23,000

“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 mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Le Veau *en "Vitello Tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrines*
"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce

 **L'Aubergine** *en fondant épicié, garni de légumes croquants d'Automne*
spicy eggplant paste presented with Autumn vegetables

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*
European lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream

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 Châtaigne *dans un fin velouté soyeux sur un voile de lard fumé*
chestnut velvety garnished with smoked lard foam

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et au coulis de persil*
deep fried frog legs served with garlic and parsley purée

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

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes de saison en marinères (Suppl+ ¥5,000)*
grilled rock lobster accompanied with braised seasonal vegetables

L'Amadaï *cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges (Suppl+ ¥3,000)*
pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a red bell pepper broth

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

Le Kinki *cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé*
line caught Kinki accompanied of Mont Saint-Michel mussels in a seaweed sauce

~

Le Filet de Bœuf *à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl+ ¥6,000)*
pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with artichoke

L'Agneau *rôti avec une crépinette d'abats nobles, ragoût d'haricots coco et chipotle*
roasted lamb in a stew of white coco beans and chipotle

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 Porc Ibérique *"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak*
caramelized iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawak" black pepper sauce

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
rose on a smooth honey mousse and raspberry coulis

Le Mikado Chocolat-Poire *agrémenté d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet*
chocolate and pear mikado served with caramel sauce and Hazelnut, pear sorbet

Le Soufflé *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
chocolate soufflé served with vanilla ice cream

Les Pommes *en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*
medley of apples flavored with calvados and speculoos accompanied of Kougyoku sorbet

 **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