

~ 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

**Le Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
**smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream**

**La Betterave** *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*  
**beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet**

**La Truffe Noire** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*  
**black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings**

**La Joue de Bœuf** *et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde (Suppl+ ¥3,000)*  
**beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion**

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

**La Truffe Noire** *en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*  
**black truffle broth presented with ravioli of foie gras and winter vegetables**

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

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**L'Uchiwa Ébi** *de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon (Suppl+ ¥5,000)*  
**roasted Uchiwa Ebi served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce**

**L'Amadaï** *cuit en écailles servi sur un coulis de "Nanohana" aux palourdes*  
**pan fried "Amadaï" cooked with his scale, served with rape blossom coulis and clams**

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

**Le Hiramé** *cuit à la vapeur en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl+ ¥6,000)*  
**steamed turbot under scales of celery root and black truffle**

~

**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**

**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**

**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 2 personnes)*  
**roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver**

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Dôme Fraise** *en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*  
**dome of strawberry mousse flavored with yogurt whipped cream presented on a ruby jelly**

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

**La Perle d'Or** *sphère soufflée aux agrumes et fromage blanc accompagnée d'un sorbet Miko*  
**golden pearl blown sugar ball filled of seasonal citrus and white cheese presented with Miko sorbet**

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

Joël Robuchon  
restaurant

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
All our breads are made in house by our baker