

~ 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

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

L'Asperge *pochée et tresse de sayori fumé avec une sauce crémeuse agrémentée de Caviar Imperial de Sologne (Suppl+ ¥3,000)*
poached asparagus and smoked halfbeak topped with imperial caviar and cream sauce

La Carotte *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)*
carrot and black poultry mille-feuille served with foie gras shavings

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 Poulpe d'Akashi *en panure délicate à la purée d'ail et encre de seiche*
breading Akashi octopus accompanied with squid ink and garlic puree

L'Oignon Doux *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*
sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl + ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas

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 avec 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 verjutée*
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 *poêlé relevé de Fukinoto et Kogomi croustillant au jus perlé (Suppl+ ¥6,000)*
pan seared beef fillet accompanied with Fukinoto and deep fried kogomi

La Pintade *ivre de « Château Chalon » accompagnée d'une morille farcie au gras de cuisse et foie gras*
braised guinea fowl with Château Chalon scented cream accompanied by a stuffed morel

L'Agneau *le carré et la crépinette d'abats nobles avec un 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

LES DESSERTS / DESSERTS

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

Le Mikado *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice

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 of citrus marmalade presented with Miko sorbet

Le Soufflé Citron *et son marmelade avec un sorbet à la menthe*
lemon and its marmalade soufflé served hot with mint sorbet

Joël Robuchon
restaurant

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