

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

MENU A ¥35,000

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 ¥30,000

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 ¥25,000

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

**La Tarte Fine** à la tomate et avocat, amandes et petites pousses de basilic  
**crispy tomato and avocado tart, almonds with baby basil leaves**

**L'Œuf de Poule** mollet et friand au caviar de Sologne et saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)  
**deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon**

**Le Homard** en fines lamelles de rave 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

**Les Moules du Mont Saint-Michel** en symphonie aux artichaux frits relevés d'une sauce safranée (Suppl + ¥3,000)  
**Mont Saint-Michel mussels and fried artichoke on a saffron cream sauce**

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

**Le Topinambour** en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard  
**Jerusalem artichoke creamy velvety on a duck liver custard**

**L'Escargot** en crôte dorée à la purée d'ail et persil  
**breeding snail accompanied with parsley and garlic puree**

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**La Langouste** en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes (Suppl+ ¥5,000)  
**roasted lobster floating on a baby vegetables sauce flavored with citrus zest**

**L'Amadaï** cuit en écailles avec un coulis de poivron rouge aux encornets  
**pan fried "Amadaï" cooked with his scale, served with red bell pepper coulis and squid confit**

**Le Managatsuo** cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de girolle  
**slowly cooked managatsuo with fish sauce and chanterelle mushroom fricassee**

**Le Sabre** à la vapeur et l'ormeau confit dans une émulsion iodée (Suppl+ ¥5,000)  
**steamed cutlass fish with abalone confit in its liver emulsion**

~

**Le Filet de Bœuf** poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl+ ¥6,000)  
**pan seared beef fillet accompanied of caramelized shallot and red wine served in opera style**

**Le Ris de Veau** poêlé croustillant et Matsutaké grillé sur une étuvée d'épinards  
**pan seared sweetbrad presented on a braised spinach and topped with grilled Matsutake**

**L'Agneau** le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices  
**roasted lamb chop accompanied with a spicy eggplant and tomato cake**

**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 Coco des îles** fourré 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**

**Le Fruit de La Passion** en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits  
**passion fruits soufflé served with exotic sorbet and fruit macedonia**

**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**

**La Forêt Noire** comme un champignon, cœur de griottines au kirsch  
**black forest like a mushroom, preserved cherries and a kirsch liqueur chocolate mousse**

Joël Robuchon  
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

All our breads are made in house by our baker