

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

- 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**
- La Carotte** *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de truffe blanche (Suppl+ ¥5,000)*  
**carrot and black poultry mille-feuille served with white truffle shavings**
- La Betterave** *la pomme 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**
- Le Maquereau** *fumé en tartelette au compoté d'aubergine et son salpicon relevé de calamansi*  
**smoked mackerel on a tart with eggplant compote and a medley flavored with calamansi**

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

- Le Homard** *en carapace au beurre mousseux avec un coulis de céleri rave et châtaigne (Suppl+ ¥5,000)*  
**lobster cooked in its shell with foamy butter escorted by a coulis of celery root and chestnut**
- Le Kinki** *cuit au four, "Shimonita-negi" braisés ornés des œufs de saumon (Suppl+ ¥5,000)*  
**oven baked Kinki fish with braised "Shimonita-negi" and salmon roe**
- Le Managatsuo** *cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de cèpes*  
**slowly cooked managatsuo with fish sauce and ceps mushrooms fricassee**
- L'Amadaï** *cuit en écailles aux épices douces, sauce verjuté*  
**pan fried "Amadaï" with mild spices and a red wine reduction**
- ~
- Le Filet de Bœuf** *sauté, macaroni "Candele" fine farce de champignons et pousses amères (Suppl+ ¥6,000)*  
**pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with mushrooms**
- Le Ris de Veau** *poêlé croustillant et Matsutaké grillé sur une étuvée d'épinards*  
**pan seared sweetbread presented on a braised spinach and topped with grilled Matsutake**
- L'Agneau** *rôti aux anchois et l'ail avec un beignet de feuilles de sauge*  
**roasted lamb chop with garlic and anchovy accompanied by a stuffed cabbage**
- 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

- La Noisette du Piémont**, *douceur moelleuse pralinée au note de chocolat avec une glace de poire*  
**Piedmont hazelnut and creamy praline mousse escorted with pear 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**
- Le Marron** *en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac "Napoléon"*  
**chestnut hot soufflé accompanied with Bas-Armagnac Napoléon ice cream**
- 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**