

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



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 moussieux 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 Porc Ibérique** *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad
- 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 2 personnes)
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