

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 Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*
european lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream
- L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon
- Le Veau** *en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucres*
"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce
- Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*
striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- L'Oursin** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux algues (Suppl+ ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed
- L'Ormeau** *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl+ ¥3,000)*
braised abalone presented in its liver light buttery sauce
- Le Maïs** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
fresh corn creamy velvety on a duck liver custard
- La Grenouille** *la cuisse en frotot à la purée aillée et coulis de persil*
deep fried frog legs served with garlic and parsley puree

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- La Langouste** *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*
roasted lobster served with seasonal vegetables flavored of citrus zest and vermouth
- L'Amadaï** *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel (Suppl + ¥5,000)*
pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a saffron flavored emulsion of Mont-Saint-Michel mussels
- Le Hata** *et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myouga au jus*
Grouper fish and green asparagus from "JET FARM" presented in meunière style with Myoga condiment
- Le Managatsuo** *cuit délicatement avec des gnocchis au Edamame servi sur un coulis de poivrons*
slowly cooked managatsuo topped with Edamame gnocchi served on a bell peppers coulis
- ~
- Le Filet de Bœuf** *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*
grilled beef filet with smoked eggplant, crunchy bell pepper
- L'Agneau** *le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison*
roasted rack of lamb escorted by a shoulder confit and seasonal vegetables tart
- La Volaille Fermière** *le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan*
roasted free range chicken and its thigh in "parmentier" gratinated with parmesan cheese
- Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥6,000 par personne)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

- La Pêche Melba** *compotée rafraîchie avec une crème au fromage blanc servie sur une glace à la vanille de Tahiti*
Peach Melba compote refreshed with white cheese cream served on a Tahiti vanilla ice
- 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
- Le Carioca** *coulis de papaye fraîche, mousse à la goyave, sorbet aux baies de cassis*
"carioca" papaya coulis and guava mousse served with a black currant sorbet
- La Forêt Noire** *au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*
black forest with preserved cherries accompanied by a chocolate 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