

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'Asperge Blanche** *en charlotte servie avec le tairagai mi-cuit et guacamole à la coriandre (Suppl+ ¥3,000)*
white asparagus served with semi-cooked tairagai and coriander guacamole
- La Niçoise** *revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert*
soft boiled egg in modern style "Niçoise" with Macedonia vegetables
- La Terrine de Lapereau** *et foie gras en duo accompagnée de rhubarbe à l'aigre-douce*
rabbit terrine and duck liver duo paired with a sweet and tangy rhubarb compote
- Le Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- Le Hokkigai** *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc (Suppl + ¥3,000)*
gently steamed with aromatics, served with a beurre blanc sauce
- La Morille** *en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl+ ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms and green peas
- L'Asperge Verte** *en fin velouté accompagné de petits raviolis de ricotta à la menthe fraîche*
green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint
- L'Escargot** *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
breeding snail accompanied with parsley and garlic puree

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- Le Homard** *en carapace accompagné d'artichauts et d'une sauce homardine (Suppl + ¥5,000)*
lobster in its shell served with artichoke and a lobster sauce
- L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*
slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce
- Le Kué** *à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*
kue fish in meunière style with braised bamboo shoot escorted by béarnaise sauce
- Le Sabre** *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*
steamed cutlass fish with firefly squid confit perfumed by basil
- ~
- Le Filet de Bœuf** *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*
spice flavored grilled beef fillet escorted by a crunched seasonal vegetables
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*
pigeon breast with offal in gratin style accompanied by its caramelized thigh and polenta
- L'Agneau de Lait** *en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras*
thyme flavored lamb chops served with potatoes and rich gravy
- Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tillenul 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

- Le Coco des Îles** *sur une gelée aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly
- La Fameuse Crème Caramel** *de Joël Robuchon*
Joël Robuchon famous custard with a layer of clear caramel sauce
- Le Dôme Fraise** *en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*
dome of strawberry mousse flavored with yogurt whipped cream presented on a ruby jelly
- La Chartreuse Verte** *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*
green chartreuse liquor souffle served with pistachio 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