

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

La Crevette "BOTAN-EBI" en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche (Suppl+ ¥3,000)
"BOTAN-EBI" shrimp tartar on an avocado paste accompanied with fresh coriander

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

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 à la compotée d'aubergine, lamelles de légumes et purée de basilic
smoked mackerel tartlet with eggplant compote, vegetable slices and basil purée

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Le Cèpe voilé sur un risotto crémeux au parmesan (Suppl+ ¥3,000)
veiled porcini mushroom on a creamy risotto parmesan

Les Moules du Mont-Saint-Michel en turban de spaghettis, escortées de caviar d'agrumes "Summer Red" (Suppl+ ¥3,000)
mussels from the Bay of Mont-Saint-Michel in a turban of spaghetti, accompanied by citrus caviar

Le Topinambour en velouté onctueux accompagné de fois gras sauté et de cacahuètes
Jerusalem artichoke velouté, served with sautéed fois gras and peanuts

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

La Langouste rôtie, sur une sauce au champagne accompagnée d'un gratiné de chou-fleur (Suppl + ¥5,000)
roasted spiny lobster, glazed with a delicate champagne sauce and accompanied by a cauliflower gratin

Le Kinki délicatement cuit, servi avec ses légumes de saison au sudachi (Suppl + ¥5,000)
delicately cooked kinki, served with seasonal vegetables and sudachi citrus

L'Amadaï et les bulots en marinère safranée, servis avec une laitue braisée à la fleur de thym
amadaï and bulots marinère, with braised lettuce scented with thyme blossom

Le Hata vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique
steamed hata with sage blossom, served with kamonasu and an Iberian chorizo mousseline

~

Le Filet de Bœuf sauté, échalote caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl + ¥6,000)
pan-seared beef fillet with caramelized shallot in opera style, red wine and black pepper

La Volaille en duo d'écrevisses sur une interprétation "Marengo"
poultry and crayfish duo on a "Marengo" interpretation

Le Carré d'Agneau rôti à la fleur de thym, calissons de légumes au jus gras
roasted rack of lamb with thyme, vegetable calissons in a rich jus

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 Ruche bavaroise à la poire, glace au miel d'Acacia et crémeux au chocolat
the hive, pear bavarois served with Acacia honey ice and creamy chocolate sauce

Le Raisin "Kyoho" frais et en gelée, sur un blanc-manger servi avec un sorbet shiso
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

La Forêt Noire à notre façon au chocolat caraïbe et son coulis de griotte
black forest rendition, with Caraïbe chocolate and sour cherry coulis

Le Soufflé au caramel accompagné d'un sorbet à la pomme "Kougyoku"
caramel soufflé with "Kougyoku" apple sorbet

Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker