

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 de riz Carnaroli au parmesan (Suppl+ ¥3,000)  
**veiled porcini mushroom on a creamy Carnaroli risotto with 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 sautée 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 yuzu (Suppl + ¥5,000)  
**delicately cooked kinky, served with seasonal vegetables and yuzu**

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

**Le Kué** vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique  
**steamed Kue 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** et les écrevisses, une interprétation "Marengo" aux matsutakés  
**poultry and crayfish, a "Marengo" interpretation with matsutake mushrooms**

**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 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

**La Ruche** bavarois à la poire, glace au miel 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 au shiso  
**"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger**

**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**

**Le Soufflé** au caramel avec 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**