

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 Pomme de Terre *en duo de truffe blanche façon carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥6,000)*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

La Joue de Bœuf *et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde (Suppl + ¥3,000)*
beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion

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 puree

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Truffe Blanche *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan et son œuf mollet (Suppl + ¥5,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with white truffle and parmesan cheese

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 foie gras sauté et de cacahuètes*
Jerusalem artichoke velouté, served with sautéed foie 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 Kué *vapeur sur un coulis de shungiku, relevé d'un vinaigre de chardonnay*
steamed kue fish on a shungiku purée, enhanced with Chardonnay vinegar

~

Le Filet de Bœuf *sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir (Suppl + ¥6,000)*
sautéed beef fillet, served with a variation of shallots and salsify seasoned with 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 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 Dôme Framboise *serti d'une gelée rubis tremblotante au champagne rosé et sorbet au fromage blanc*
raspberry dome set in a quivering ruby rosé champagne jelly, paired with a fromage blanc sorbet

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

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