

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 noire aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥6,000)*
potato salad and black truffle served with lightly smoked duck liver shavings
- La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée de sa gelée ambrée (Suppl + ¥3,000)*
carrot and beef cheek 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
- La Sérïole** *enrobée d'un cannelloni de navet "Shôgoin", relevée de pontargue*
amberjack wrapped in a turnip cannelloni, elevated with cured mullet roe

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
- Le Hokkigai** *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc (Suppl + ¥3,000)*
gently steamed hokkigai with aromatics, served with a beurre blanc sauce
- Le Bouillon de Poule** *voilé de racines imprimées aux herbes, accompagné de ses légumes hivernaux*
chicken broth veiled with root vegetables and herb impressions, accompanied by winter vegetables
- 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
- L'Amadaï** *et les bulots en marinière safranée, servis avec une laitue braisée à la fleur de thym (Suppl + ¥5,000)*
amadaï and bulots marinière, with braised lettuce scented with thyme blossom
- Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction
- 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
- Le Porc Ibérique** *"la pluma" risolée, polenta onctueuse et salade de chicons*
seared Iberian pork "pluma", creamy polenta and a chicory salad
- Le Chevreuil** *sauté, accompagné d'un chou farci et d'une sauce poivrée*
pan-seared venison, served with stuffed cabbage and a pepper sauce
- Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel*
(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
- Le Mikado** *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice
- 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 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