

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

from April 1st, the course price will be readjusted to ¥38,000

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

from April 1st, the course price will be readjusted to ¥33,000

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

from April 1st, the course price will be readjusted to ¥28,000

"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 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

Le Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Tuber Melanosporum *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan (Suppl + ¥5,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥5,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

Le Hokkigai *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*
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

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Homard *rôti, sauce homardine au suc de Château-Chalon (Suppl + ¥6,000)*
roasted lobster with homardine sauce infused with Château-Chalon

L'Amadaï *cuit délicatement à la vapeur, accompagné de ses bulots sur un coulis de "shungiku" (Suppl + ¥5,000)*
gently steamed amadaï with whelks and a "shungiku" coulis

Le Bar *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction

Le Kinmédaï *et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé*
simmered kinmedai with lily bulb in a light acidic seaweed-butter broth

~

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 Carré d'Agneau *rôti, accompagné d'un ragoût fin de pois gourmands*
roasted rack of lamb with a refined ragout of snap peas

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

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet

La Cabosse de Cacao *son cœur fondant au Guanaja, agrumes confits et glace au Grand Marnier*
cacao pod, molten heart of Guanaja chocolate, citrus fruit and Grand Marnier ice cream

Le Dôme Fraise *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

Le Soufflé *à l'espresso servi avec une glace à l'Armagnac*
espresso soufflé, accompanied by Armagnac 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