

## COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

Create your menu according to your appetite

### MENU A ¥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 ¥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 ¥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 Morille** *servie sur un risotto d'épeautre crémeux au parmesan (Suppl+ ¥3,000)*  
**creamy organic spelt wheat risotto served with morel mushrooms**
- 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**
- L'Asperge Verte** *en fin velouté accompagné de petits raviolis de ricotta à la menthe fraîche*  
**green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint**
- La Grenouille** *la cuisse en frot à la purée aillée et coulis de persil*  
**deep fried frog legs served with garlic and parsley puree**

### 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**
- Le Managatsuo** *cuit délicatement à la vapeur, accompagné d'artichauts parfumés de citronnelle (Suppl + ¥4,000)*  
**gently steamed managatsuo served with artichoke on a lemongrass sauce**
- 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** *grillé, servi avec des légumes printaniers au jus (Suppl + ¥6,000)*  
**grilled beef fillet, served with spring vegetables**
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*  
**pigeon breast with offal in gratin style accompanied by its caramelized thigh and wild vegetables**
- L'Agneau** *en côtelettes grillées, 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 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 Kiyomi*  
**symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Kiyomi 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**
- La Chartreuse Verte** *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*  
**green chartreuse liquor souffle served with pistachio 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