

**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

**Le Homard Européen** *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*  
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

**L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*  
deep fried egg served with caviar, sour cream and smoked salmon

**Le Veau** *en "vitello tonnato", farandole de croûtons dorés et légumes croquants*  
veal "vitello tonnato" with a medley of golden croutons and crisp vegetables

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

### LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

**Le Maïs** *et l'oursin sur un crémeux risotto d'épeautre au parmesan (Suppl+ ¥3,000)*  
sea urchin and sweet corn on a creamy parmesan spelt risotto

**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** *de "JET FARM" en fin velouté accompagné de petites ravioles de ricotta à la menthe fraîche*  
"JET FARM" green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint

**La Grenouille** *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*  
deep fried frog legs served with garlic and parsley puree

### LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**La Langouste** *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin (Suppl + ¥6,000)*  
spiny lobster with a coral-infused rosemary jus and melting potatoes

**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 Saint-Pierre** *gratiné au paprika et basilic sur un coulis à la provençale*  
john dory with a paprika and basil crust, on a provençal coulis

~

**Le Filet de Bœuf** *grillé, servi avec des légumes de saison au jus (Suppl + ¥6,000)*  
grilled beef fillet, served with seasonal 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 tillenul et coriandre torréfiée au miel*  
(Suppl + ¥6,000 par personne)  
roasted Kyoto duck with honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver (from 2 people)

### LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Melon** *musqué rafraîchissant, accompagné d'une glace à la fève tonka et d'une gelée au vermouth*  
refreshing muskmelon, accompanied by tonka bean ice cream and vermouth jelly

**Le Cheese Cake** *aux fruits exotiques, meringue à la noix de coco et sorbet kiwi*  
exotic fruit cheesecake served with coconut meringue and a kiwi sorbet

**La Forêt Noire** *au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*  
black forest with preserved cherries accompanied by a chocolate ice cream

**Le Soufflé léger** *au citron, glace onctueuse au fromage blanc*  
light lemon soufflé with creamy fromage blanc 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