

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



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 frito 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