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 Cèpe *voilé sur un crémeux risotto d'épautre au parmesan (Suppl + ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with porcini mushroom and parmesan cheese

Le Hokkigaï *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 Topinambour *en fin velouté, servi sur une royale de foie gras*
jerusalem artichoke velouté served over a foie gras royale

L'Escargot *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
breading snail accompanied with parsley and garlic 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

L'Amadaï *en harmonie avec les moules de la baie du Mont-Saint-Michel sur un coulis de fenouil (Suppl + ¥4,000)*
amadai harmoniously paired with Mont-Saint-Michel Bay mussels with a fennel coulis

Le Managatsuo *cuit délicatement à la vapeur, accompagné d'artichauts parfumés de citronnelle*
gently steamed managatsuo served with artichoke on a lemongrass sauce

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 *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

La Pintade *son suprême doré et sa cuisse confite en salade relevée aux épices*
guinea fowl, golden-browned breast and confit leg, served in a spiced salad

L'Agneau *rôti, accompagné d'une tourtière de légumes au cumin*
lamb chops with vegetable tourtière scented with cumin

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 honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver (from 2 people)

LES DESSERTS / DESSERTS

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 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 Raisin "Kyoho" *frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet shiso*
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

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