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 Maquereau *et la betterave marinés, servis avec une crème fouettée à l'échalote*
the marinated mackerel and beetroot served with whipped shallot cream

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥10k,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg in a white truffle cream sauce

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

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

L'Amadaï *et les bulots en marinière safranée, servis avec une laitue braisée à la fleur de thym (Suppl + ¥4,000)*
amadai and bulots marinière, served with braised lettuce scented with thyme blossom

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura*
slowly cooked red snapper and braised cabbage served in a buttery sauce with Ikura

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

La Forêt Noire *à notre façon au chocolat caraïbe et son coulis de griotte*
black forest rendition, with Caraïbe chocolate and sour cherry coulis

Le Raisin *frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet shiso*
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