



Joël Robuchon

Menu items are subject to change.

Two Course Menu \$89/Person

L'Amuse-bouche

- **Un Poisson ou une Viande**
[Seafood](#) or [Meat](#)
- **Dessert**
[Dessert](#)
- **Moka ou Thé**
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

Three Course Menu \$115/Person

L'Amuse-bouche

- **Une Entrée ou une Soupe**
[Appetizer](#) or [Soup](#)
- **Un Poisson ou une Viande**
[Seafood](#) or [Meat](#)
- **Moka ou Thé**
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

Four Course Menu \$148/Person

L'Amuse-bouche

- **Une Entrée**
[Appetizer](#)
- **Une Soupe**
[Soup](#)
- **Un Poisson ou une Viande**
[Seafood](#) or [Meat](#)
- **Dessert**
[Dessert](#)
- **Moka ou Thé**
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

Six Course Menu \$195/Person

L'Amuse-bouche

- **Une Entrée**
[Appetizer](#)
- **Une Soupe**
[Soup](#)
- **Un Poisson**
[Seafood](#)
- **Une Viande**

[Meat](#)

- **Fromage**

[Cheese](#)

- **Dessert**

[Dessert](#)

- **Moka ou Thé**

escorté de mignardises

Coffee or tea served with mignardises

Menu Options

LES ENTREES/APPETIZERS

- **Epinard**

petites feuilles en salade, émulsion aux graines de sésame

Salad of baby spinach with sesame seed vinaigrette

- **Oursin, poulpe et crevette**

dans une infusion en gelée vinaigrée aux algues

Sea Urchin, octopus and Tiger prawn in a seaweed gelée

- **Maquereau**

mi-fumé mariné à la moutarde à l'ancienne et agrémenté de primeurs au yuzu

Lightly smoked mackerel marinated in old fashion mustard, baby vegetables with yuzu

- **Noix de Saint-Jacques**

à la plancha, condiment au kumquat et au caviar

Sea scallop a la plancha with a sauce of kumquat and caviar

LES SOUPES/SOUPS

- **Le Soja**

germes en cappuccino sur une royale tremblotante de shimeji

Cappuccino of soy bean on a shimeji royal

- **La Laitue**

en fin velouté à la noix de muscade sur une fleurette d'oignon doux

Lettuce velouté with nutmeg and sweet onion foam

LES POISSONS ET CRUSTACES/SEAFOOD

- **Saumon**

en aiguillette au miel de soja, mangue, pomme verte et curcuma

Thinly sliced salmon, mango, green apple and curcuma

- **Langouste**

dans un court-bouillon de sake, petits navets et pousses de shiso

Spiny lobster in a sake broth, turnip and shiso sprouts

- **Crevette Royale**

en macaron de shitakes, nage de daïkon au gingembre

Shitake mushroom stuffed with a tiger prawn mousse, ginger and shrimp broth

- **Bar**

et poulpe au jus de citronnelle, jeunes poireaux et artichaut

Seabass filet, octopus with lemon, baby leek

LES VIANDES/MEATS

- **Poulet**

laqué Teriyaki en brochette Maryland

Teriyaki chicken kebab Maryland

- **Joue de Veau**

confite, jus Thaï épicé et légumes croquants

Braised veal cheeks with Thai herbs and green curry

- **Bœuf**

noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins

Beef ribeye, spiced spinach and crispy vegetables

- **Canard**

et foie gras à l'aigre doux de cerises et amandes fraîches

Duck and seared foie gras in a cherry sauce and fresh almonds

LES FROMAGES/CHEESES

- **frais et affinés**

Your choice from the cheese trolley

LES DESSERTS/DESSERTS

- **L'Aloès**

un méli-mélo de paillettes glacées au fruit de la passion sur une onctueuse crème de cheese cake

Fresh aloe and passion fruit layered over cheese cake crema

- **La Framboise**

perle de chou, crème Madame à la vanille de Tahiti

A perle of chou, Tahitian vanilla cream with fresh raspberry

- **La Fraise**

au Champagne rosé, granité de mangue, croustillant de fruits rouge

Strawberries and Champagne rosé over fresh mango granité, crunchy red fruits

- **Le Chocolat**

chaud Grand Cru, rafraîchi de menthe

Melting Araguani chocolate refreshed with a hint of peppermint

MGM MIRAGE

Copyright © 2006 MGM MIRAGE. All rights reserved.