

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le chou-fleur en velouté, crabe et croutons dorés.....\$165
Cauliflower "velouté" with crabmeat and croutons



La soupe à l'oignon traditionnelle gratinée aux fromages.....\$165
Traditional French onion soup with cheese gratin



Le king crabe tiède en salade à l'avocat, tomate et vinaigrette à la truffe.....\$395
Alaska king crab salad with avocado, tomato and truffle dressing



Le cœur de romaine en salade façon "césar"\$220
"César" salad with soft poached egg, bacon and anchovy



La tomate en salade, Mozzarella et huile d'olive au basilic.....\$190
Fresh tomato Mozzarella salad with olive oil and basil oil



Salade au poulet, Parmesan et tomate.....\$230
Sucrine salad with chicken and tomato

Please advise us if you have any food allergies
Photos are for reference only

All prices are subject to 10% service charge

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le cœur de saumon tranché, crème fouettée au raifort et accompagné de toasts et citron jaune.....\$270
Smoked Scottish salmon with horseradish cream and country toasts



Les asperges vertes, Parmesan, œuf de caille, jambon de Parme et shimeji.....\$230
Grilled asparagus with Parmesan cheese, quail egg, Parma ham and shimeji mushrooms



Le foie gras de canard rôti aux pommes et confiture de figues.....\$200
Pan fried duck foie gras with caramelized apples, fresh green apples and fig jam



"Riso al Salto" aux jeunes pousses d'épinards, Taleggio fondant et jambon de Parme.....\$200
Fried rice with creamy Taleggio cheese, Parma ham and baby spinach



Risotto de foie gras aux champignons.....\$280
Duck foie gras risotto with mixed mushrooms



Coquillettes au jambon comme un gratin.....\$200
Coquillettes pasta with truffle, ham and cheese gratin



Les pennes à la sauce tomate basilic et huile d'olive'.....\$220
Tomato pasta with basil leaves with choice of regular or gluten free penne pasta



Fettuccines à la carbonara truffe noire.....\$230
Carbonara fettuccine with black truffle

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



Le black cod avec une mousseline de daïkon à l'huile d'olive Vierge.....\$280
Cod fish fillet with smooth daikon cream and virgin olive oil



Bouillabaisse à la Marseillaise avec homard.....\$300
French Marseille fish soup with lobster



Le Homard du Maine aux champignons et sa crème de Gruyère moutardé gratinée
Maine lobster with mushrooms and Gruyère cheese gratin in mustard cream sauce
Half portion (served with choice of French fries or side salad).....\$290
Full portion (served with French fries and side salad).....\$540



Méli-mélo de Homard du Maine et poisson, brioche et pomme frites.....\$260
Maine lobster and braised seafood with toasted brioche and French fries



La joue de bœuf braise, brioche et pomme frites.....\$240
Braised wagyu beef cheek with toasted brioche and French fries

Please advise us if you have any food allergies
Photos are for reference only

All prices are subject to 10% service charge

LE SALON DE THÉ
de Joël Robuchon

LES FRIVOLITES GOURMANDES
SUGGESTIONS OF THE DAY



La côte de porc Ibérique, pomme purée et sauce charcutière...\$290
Iberico pork rib with mashed potato and classic charcutière sauce



La volaille à la broche.....\$230
Roasted chicken and "grenaille" potatoes



L'agneau en côtelette dorées à la fleur de thym, pomme purée.....\$290
Lamb cutlets with fresh thyme and mashed potato



Le filet de bœuf rôti aux poivres et fine purée de pomme de terre.....\$310
Roasted beef tenderloin with black pepper and mashed potato

L'Entrecôte de bœuf rôti, sauce aux poivres et fine purée de pomme de terre.....\$360
Roasted rib eye steak with black pepper sauce and mashed potato



Le burger au poulet et avocats, pomme frites et sauce tartare.....\$240
Chicken burger with cheese, French fries and tartar sauce

Le cheese burger de Kagoshima et pomme frites.....\$240
Cheese burger with Kagoshima beef and French fries

