

**LE JARDIN**

de Joël Robuchon

## **MENU VEGETARIEN**

### **POUR COMMENCER**

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé  
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

\* \* \*

### **LA BETTERAVE**

en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte  
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

### **L'AUBERGINE**

confite aux fins aromates et son curry de légumes  
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

### **LE SALSIFIS**

sur un houmous de miso rouge, émulsion à la noisette  
Golden salsifies and chervil root on red miso hummus, hazelnut emulsion

### **L'ARTICHAUT**

sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma  
Baby artichoke and puree with curcuma emulsion

### **LE RIZ**

façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes  
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

\* \* \*

### **LA MURE**

"BAVAROIS" à la vanille de Tahiti sur une gelée végétale de fruits des Bois, sorbet corossol  
Tahiti vanilla in "BAVAROIS" style with black fruits jelly and soursop sorbet

\* \* \*

### **LE CAFÉ OU LE THÉ**

escorté de "bonbons" chocolat au caramel  
Espresso, coffee or tea



HK\$1180 plus 10% service charge

**\*MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies