



HONG KONG

MENU DÉCOUVERTE

"The best of Joël Robuchon"

Pour commencer

* * *

Le Caviar Impérial de Sologne

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de choux fleur
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream



L'Oursin

le crémeux tremblotant sous une émulsion mousseuse à la fragrance d'anis
Shining sea urchin cream with delicate fennel emulsion



La Truffe Blanche

en ravioles mitonnées dans une infusion au parmesan
Raviolis with white truffle and parmesan cheese foam



Le Foie Gras

de canard en soupe chaude à la truffe noire
Duck foie gras with chicken consommé jelly and black truffle



Le Homard

en rouelle à la vapeur d'herbes en civet
Lobster rouelle with civet sauce



Le Canard

confit dans une mousseline de kabocha en cappuccino aux éclats croustillants de châtaigne
Duck confit served in "Kabocha" chiffon cappuccino and chestnut chips

ou/ or

Le Bœuf

Châteaubriant en une interprétation Rossini au porto vintage Taylor
Slow cooked châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine

* * *

Le Calpico

dans son écrin pailleté d'or, aux fruits des bois, rubis vermillon au litchi
Raspberry on light cream with berries coulis and calpico jelly



L'Andoa

Légèreté de chocolat noir et Peta-Zeta, sur un granité à la pistache du piémont
Andoa chocolate espuma with "Peta-Zeta" and pistachio granite

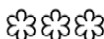
* * *

Le Moka ou le Thé

mignardise
*Espresso, coffee or tea
Confectioneries*

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



Please advise us if you have any food allergies

HK\$2480 plus 10% service charge