

LE JARDIN

de Joël Robuchon

## 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 rouella 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**