

LE JARDIN
de Joël Robuchon

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~
-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-

MENU \$598

Entrée ou Soupe
Appetizer or Soup

* * *

Plat au Choix
Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

MENU \$ 858

Entrée / Appetizer

* * *

Soupe/ Soup

* * *

2 Plats au Choix
Choice of 2 Main Courses

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

MENU \$698

Entrée / Appetizer

* * *

Soupe/ Soup

* * *

Plat au Choix
Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

SELECTION DU SOMMELIER

Sommelier Selection

White

CHÂTEAU SMITH-HAUT-LAFITTE BLANC,
GRAVES, BORDEAUX, FRANCE 2011

\$285 per glass

CHARDONNAY, GIACONDA, BEECHWORTH,
VICTORIA, AUSTRALIA 2012

\$455 per glass

Red

SHIRAZ, ANAPERENNA, BAROSSA VALLEY,
AUSTRALIA 2006

\$355 per glass

CHÂTEAU MONTROSE, SAINT-ESTÈPHE,
BORDEAUX, FRANCE 2005

\$565 per glass

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER


ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

All prices are subject to 10% service charge

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE SAUMON DE NORVEGE en symphonie de tartare à l'avocat et caviar de Sologne (supplément \$90)
Norwegian Salmon tartare with avocado and Sologne Caviar (supplement \$90)

LE KING CRAB sur un poireau façon "mimosa" au gingembre et wasabi
Leek & egg mimosa salad with spiced Alaska king crab and wasabi sauce

 **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

LE FOIE GRAS chaud sur une tarte fine à l'artichaut poivrade
Warm duck foie gras with fine artichoke tart

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE croustillant au persil simple avec une crème légère d'ail doux
Burgundy snails with parsley sauce and garlic custard

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LANGOUSTINE en ravioli aux aromates et son bouillon épicié à l'estragon
Langoustine bouillon with scampi ravioli

LE CHATAIGNE en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au "piment de la Vera"
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment

LES PLATS / MAIN COURSES

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage au lait de coco
Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

LE BAR le dos en méli-mélo de topinambour et son émulsion à la noisette
Pan-fried French sea bass with Jerusalem artichokes and hazelnut emulsion

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épiciée (supplément \$50)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

* * *

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

LE PORC IBERIQUE "la plume" rôti rosé, méli- mélo de salsifis et trompettes des maures au jus
Caramelized Iberico pork "pluma" with salsifis and black trumpet mushrooms

LE JARRET DE VEAU en rouelles croustillante aux cèpes et foie gras, pomme purée
Homemade crispy veal sausages with foie gras and cep mushrooms

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins
Fine imported cheese selection from the cheese trolley

LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES sur le chariot
Your own preferences from the dessert trolley

LE MONT BLANC à la crème de marrons d'ardèche, fruits noirs des bois et meringue crouillante
Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

LE CHOCOLAT la crème "JIVARA" sur son sablé cacao, rafraîchit à la noix de coco
Chocolate sable with white chocolate cream and coconut sorbet

LE TOURBILLON sur un sablé breton, aux saveurs de fruits exotique, à la noix de coco sorbet passionata
Coconut mousse with exotic cream and sorbet

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies