



## Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de 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 Noire

en ravioles mitonnées dans une infusion au parmesan  
*Raviolis with black winter 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 Black Cod

caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, nuage de lait de coco  
*Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut emulsion*

~

#### 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*

\* \* \*

#### La Poire « France »

sur une fine alvéole croustillante au miel d'acacia, bavaois à la Williamine  
*French pear poached in "williamine", bavaois with a fine crispy acacia honey comb*

~

#### La Châtaigne

de l'Ardèche sur un lit au parfum d'airielle à la vanille de Tahiti  
*Smooth chestnut mousse and cranberry coulis flavored with Tahiti vanilla*

\* \* \*

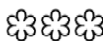
#### Le Moka ou le Thé

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\$24.80 plus 10% service charge