

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU DÎNER

(DINNER MENU IS EXCLUSIVELY SERVED AT L'ATELIER-SHOW KITCHEN)

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

LE HOMARD

en carpaccio au citron vert et caviar impérial de Sologne
Lobster carpaccio with citrus and Sologne Imperial caviar

* * *

LA TRUFFE NOIRE

sur un ravioli de jaune d'œuf bio à la ricotta et ses pousses d'épinards
Ricotta and spinach ravioli with poached egg and black winter truffle

* * *

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

ou/ or

LE BŒUF

Châteaubriant en une interprétation Rossini au porto vintage Taylor

(SUPPLÉMENT \$550)

Slow cooked châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine

(SUPPLEMENT \$550)

* * *

LE CHOCOLAT

Le carré crémeux Pure Pérou, glace café et mousseline chicorée

Andoa chocolate mousse with coffee ice cream

* * *

LE MOKA OU LE THÉ

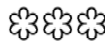
mignardises

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\$1230 plus 10% service charge