

LE JARDIN

de Joël Robuchon

MENU VEGETARIEN

POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

* * *

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

L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et son curry de légumes
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

L'ASPERGE BLANCHE

sur une émulsion végétale au miso, petites feuilles de shiso et piment d'Espelette
White asparagus with miso emulsion and Espelette pepper

L'ARTICHAUT

sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma
Baby artichoke and puree with curcuma emulsion

LE RIZ

façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

* * *

LA MURE

"BAVAROIS" à la vanille de Tahiti sur une gelée végétale de fruits des Bois, sorbet corossol
Tahiti vanilla in "BAVAROIS" style with black fruits jelly and soursop sorbet

* * *

LE CAFÉ OU LE THÉ

escorté de "bonbons" chocolat au caramel
Espresso, coffee or tea



HK\$1180 plus 10% service charge

***MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies