

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU DÎNER

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

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

L'ASPERGE BLANCHE

les pointes fondantes en salade truffée, copeaux de foie gras et jambon ibérique

White asparagus with black winter truffle, foie gras rolls and iberico ham

* * *

LE HOMARD

cardinalisé au beurre salé, petits pois princesse mitonnés et baby bok choy, escorté d'une bisque épicée

Grilled Maine lobster with green peas and baby bak choy

* * *

LA CAILLE

caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail and foie gras, served with 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