

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU DÎNER

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

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de choux fleur

Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream

* * *

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)

* * *

LES FRUITS EXOTIQUES

sur une fine mousse de mangue, cœur de fruits de la passion et sa chantilly noix de coco

Luscious mango mousse with exotic fruits and coconut chantilly

* * *

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