



HONG KONG

## 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*

#### 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  
*Slow cooked châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine*

\* \* \*

#### La Poire « France »

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

#### La Châtaigne

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

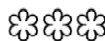
\* \* \*

#### 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\$2480 plus 10% service charge