

**LE JARDIN**  
de Joël Robuchon

**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, bavaois 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**