



Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour commencer

* * *

Le Caviar Impérial

de Sologne servi en surprise au parfum anisé
A surprise of Sologne Imperial caviar

L'Oursin

le crémeux tremblotant sous une émulsion mousseuse à la fragrance d'anis
Shining sea urchin cream with delicate fennel emulsion

la Morille

et ses ravioles mitonnées au céleri, fleuri d'une brume végétale au jus
Morel mushroom and Iberico ham raviolis with celeriac foam

La Langoustine

dans un fin bouillon épicé au gingembre et son méli-mélo de légumes printaniers
Roasted scampi and spring vegetables in fine spiced bouillon

Le Black Cod

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", bavaois 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