

LE JARDIN

de Joël Robuchon

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 sa raviole mitonnée au céleri, fleuri d'une brume végétale au jus
Morel mushroom and Iberico ham raviolis with celeriac foam

~

La Langoustine

le bouillon épicé et ses petites ravioles de petit pois frais à la menthe
Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

~

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 Gariguette

sur une fine alvéole croustillante, bavarois à la fraise
Fresh strawberries, bavarois with a fine crispy honey comb

~

Le Chocolat

infusé aux zestes de citron, ganache montée et son praliné noisette
Smooth chocolate cream infused with lemon and hazelnut ganache

* * *

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