

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU DÎNER

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

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

LE SAUMON

de Norvège en carpaccio à l'avocat épicé et caviar impérial

Norwegian salmon carpaccio with avocado and imperial caviar

* * *

LE SHITAKE

à l'œuf de poule avec une compotée d'aubergines en saveur ibérique

Shitake mushroom with pan-fried egg, eggplant compote and Iberico ham

* * *

LE PORC

"la plume" caramélisée et rôti rosé, mitonnée de petit pois et pommes de terre nouvelles

Caramelized pork pluma with green peas and roasted potatoes

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