



## 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

en royale tremblotante aux shitakes et petits pois  
*Shitakes mushroom royale with sea urchin and green peas*

#### la Morille

et son gyoza mitonnée au céleri, fleuri d'une brume végétale au jus  
*Morel mushroom and Iberico ham gyoza 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, bavaois à la fraise  
*Fresh strawberries, bavaois 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*

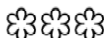
\* \* \*

#### 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