

L'ATELIER

de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU VEGETARIEN

POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

* * *

LA BETTERAVE

en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et son curry de légumes
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

LE PETIT POIS

en fin velouté d'amande, sur une marmelade de cébettes à la menthe fraîche
French green pea and almond "velouté", scallion marmalade and fresh mint

L'ARTICHAUT

sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma
Baby artichoke and puree with curcuma emulsion

LE RIZ

façon "risotto"aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

* * *

LE MELON

"PHILIBON" et crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte
"PHILIBON" melon with crispy yogurt, coconut ice-cream & passionfruit carrot sauce

* * *

LE CAFÉ OU LE THÉ

escorté de <<bonbons chocolat>> au caramel
Espresso, coffee or tea



HK\$1080 plus 10% service charge

***MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies