

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'avocado épicé et caviar impérial

**Norwegian salmon carpaccio with avocado and imperial caviar**

\* \* \*

#### LE HOMARD

ravigoté de poivre noir de Malabar, petites feuilles d'épinards

**Roasted Maine lobster with baby spinach and Malabar black pepper sauce**

\* \* \*

#### 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)

\* \* \*

#### LA CERISE

infusé au kirsch, mousse à la griottes confites et son cœur de cerise

**Luscious Amarena cherries and mousse with Kirsch 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**