

## Menu "Crustacés"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

### Pour commencer

\* \* \*

#### Le Caviar Imperial

sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée  
*A surprise of Sologne Imperial caviar*

~

#### Le Crevette Gamberoni

sur un zéphyr de shitakes, sucs d'orange « Bigarade » au caviar de sologne  
*Shitake mushroom royale with jumbo prawn and Sologne Imperial caviar*

~

#### La Langouste

grillée en marinère de petits pois juste étuvés au wasabi  
*Grilled spiny lobster served with green peas and wasabi*

~

#### Le Homard

rôti au beurre salé, petites pâtes fraîches cardinalisées au poivre noir de Zanzibar  
*Roasted lobster with homemade pasta and Zanzibar black pepper*

~

#### Les Ecrevisses

en fricassée de volaille de Bresse aux girolles et Jeune pousse de choux "Kale" au Château- Chalon  
*Slow cooked Bresse chicken with crayfish roll, girolle mushrooms and baby "Kales" in Chateau Chalon sauce*

\* \* \*

#### La Mara Des Bois

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**

*For complete table only*