



Menu "Crustacés"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour commencer

* * *

Le Caviar Imperial

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

~

La Crevette Gamberoni

sur un zéphyr de shitakes, sucs d'orange « Bigarade » au caviar de soglogne
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 chou "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