

L'ATELIER  
de Joël Robuchon

HONG KONG

## MENU DÎNER

(DINNER MENU IS EXCLUSIVELY SERVED AT L'ATELIER-SHOW KITCHEN)

### L'AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

#### LA NIÇOISE

revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf de poule en habit vert  
**Niçoise salad "new style", slow boiled egg and tuna belly**

\* \* \*

#### 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)

\* \* \*

#### LE CAFE

en mousseline, ganache pur caraïbe et sa glace chicorée  
**Coffee mousse with "pur caraïbe" ganache and coffee ice-cream**

\* \* \*

#### 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**

*For complete table only*