

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 Framboise

sur une crème de litchée et chocolat blanc
Fresh raspberries and sorbet with lychee chocolate cream

~

Le Chocolat

"illanka" et son coeur au caramel salé et noix de pécan
"illanka" chocolate mousse with salted caramel and pecan-nuts

* * *

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