

**LE JARDIN**

de Joël Robuchon

## MENU VEGETARIEN

### POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé  
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

\* \* \*

### LA BETTERAVE

en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte  
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

### L'ASPERGE BLANCHE

sur une émulsion végétale au miso, petites feuilles de shiso et piment d'Espelette  
White asparagus with miso emulsion and Espelette pepper

### L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et son curry de légumes  
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

### L'ASPERGE VERTE

en velouté soyeux, royale d'oignon doux  
Green asparagus "velouté" with onion royale

### LE RIZ

façon "risotto"aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes  
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

\* \* \*

### LE SOUFFLÉ

chaud au Malibu, sorbet fromage blanc parfumé au citron vert  
Malibu soufflé, fromage blanc sorbet with lime perfume

\* \* \*

### LE CAFÉ OU LE THÉ

escorté de "bonbons" chocolat au caramel  
Espresso, coffee or tea



HK\$1380 plus 10% service charge

**\*MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies