

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\$1280 plus 10% service charge

***MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies