

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

MENU DÎNER

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

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

L'ASPERGE BLANCHE

habillée de saumon fumé et caviar Imperial, relevée d'une vinaigrette au wasabi

White asparagus with smoked salmon, imperial caviar and wasabi vinaigrette

* * *

LE LIEU JAUNE

escorté de sa purée de citron confit, larmes de fenouil et oursins d' Hokkaido

Steamed Pollock fillet with lemon confit, fennel puree and Hokkaido sea urchin

* * *

LA CAILLE

caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail and foie gras, served with mashed potato

ou/ or

LE BŒUF

le filet pané au poivre, mitonnés de morilles et asperges vertes au vieux parmesan

(SUPPLÉMENT \$500)

Teppanyaki Kagoshima beef tenderloin with morel mushrooms and green asparagus

(SUPPLEMENT \$500)

* * *

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit

Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

* * *

LE MOKA OU LE THÉ

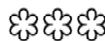
mignardises

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\$1280 plus 10% service charge

For complete table only