

Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour commencer

* * *

Le Caviar Imperial

et le king crabe en cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes
King crab and avocado cannelloni with Imperial caviar

~

L'Oursin

le crémeux tremblotant sous une émulsion mousseuse à la fragrance d'anis
Shining sea urchin cream with delicate fennel emulsion

~

L'Œuf de Poule

miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles et asperges vertes
Pan-Fried egg on pearl rice with morel mushrooms and green asparagus

~

La Saint-Jacques

la noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle

~

La Langoustine

en nage épicée et ses petites ravioles de petits pois frais à la menthe
Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

~

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

Wagyu japonais A3 tranché, mitonnée d'artichauts et salsifis
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)
Pan seared Japanese A3 Wagyu beef with artichokes and salsify
(SUPPLEMENT \$250 FOR A5 WAGYU)

* * *

La Fraise

en mousse légère parfumé au poivre sansho et son granité
Smooth strawberry mousse with "sansho" pepper and granite

~

Le Chocolat

Andoa en crémeux et sa glace infusée au thé Earl Grey
Andoa chocolate cream with Earl Grey ice-cream

* * *

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