



Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour commencer

* * *

Le Caviar Imperial

en surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar



La Saint-Jacques

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



Le Homard

voilé aux sucres de Château Chalon et escorté de petits pois juste étuvés
Grilled Maine lobster with Chateau Chalon and green peas



Le Bar

des côtes bretonnes, purée de brocolis, caviar et couteaux dans leur bouillon au tio pepe
Pan fried sea-bass with imperial caviar, broccoli puree and Tio Pepe sauce



Le Pigeon

au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

ou/ or

Le Bœuf

Wagyu japonais A3 tranché, aubergine glacée sauce soja et girolles
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)
Pan seared Japanese A3 Wagyu beef with eggplant puree and girolles mushrooms
(SUPPLEMENT \$250 FOR A5 WAGYU)

* * *

La Fraise

en mousse légère parfumée au poivre sansho et son sorbet
Smooth strawberry mousse with "sansho" pepper and sorbet

ou/ or

Le Chocolat

Guanaja infusé à l'orange et son sorbet mandarine
Guanaja chocolate cream with orange and mandarin sorbet

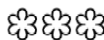
* * *

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\$1980 plus 10% service charge

For complete table only