

# LE JARDIN

de Joël Robuchon

## 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 farfalle*

~

#### Le Homard

voilé aux sucs 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 fillet 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\$2180 plus 10% service charge**

*For complete table only*