

Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour commencer

* * *

Le Caviar Imperial

sur un oeuf coque sans coque doré et nacré aux copeaux de parmesan
A surprise of Sologne Imperial caviar



La Truffe Blanche

sur un oeuf coque sans coque doré et nacré aux copeaux de parmesan
Soft boiled egg on golden pearl rice with white Alba truffle and parmesan shavings



Le Homard

en rouelle à la vapeur d'herbes en civet
Lobster rouella with civet sauce



Le Bar

façon "bouillabaisse", relevée d'une rouille aux saveurs méridionales
French sea-bass in bouillabaisse with spiced rouille 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

japonais A3 tranché, matsutaké et pesto d'aubergine à la noisette
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)
Pan seared A3 Kagoshima Wagyu beef with matsutake mushrooms and eggplant pesto
(SUPPLEMENT \$250 FOR A5 WAGYU)

* * *

La Poire

en mousse légère sur une gelée à la Williamine et son sorbet
Smooth pear mousse and sorbet with Williamine jelly

ou/ or

Le Chocolat

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

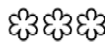
* * *

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