

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 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, cèpe et pesto d'aubergine à la noisette
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with cep 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

et la noix de coco sur un sablé au cacao and sorbet
Milk chocolate cream with coconut, crispy cacao and 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