

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, matsutaké et pesto d'aubergine à la noisette  
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)  
*Pan seared 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\$2180 plus 10% service charge**

*For complete table only*