

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 Noire

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

~

Le Homard

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

~

Le Saint Pierre

au curry vert et à la coriandre, sambol de tomates, nuage de coco
*Pan fried John Dory fillet with green curry and coriander sauces,
tomato sambol and coconut foam*

~

La Caille

caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes
Free-range quail and foie gras, served with mashed potato

ou/ or

Le Bœuf

japonais A3 tranché, crème de comté et morilles au château chalon
(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)
Pan seared Kagoshima Wagyu beef with comte cream and morel mushrooms
(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 et son 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