

Menu

Joël Robuchon x Perrier Jouët x Lalique

Pour commencer

* * *

L'Œuf de Poule "Mimosa"

*en symphonie gourmande au crabe Royal
Surprise of king crab with egg "mimosa"
Perrier-Jouët Blanc de Blancs NV*

~

La Noix de Saint-Jacques

*accompagné de pois princesse et sa sauce au champagne
Pan Seared scallop with green peas and champagne sauce
Perrier Jouët Belle Epoque 2012*

~

Le Gyoza

*en raviole mitonnée de veau, morilles et jambon ibérique
Veal ravioli with Iberico ham and morel mushrooms*

~

Le Black Cod

*caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce*

~

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 tranché, roulés de céleri infusés à la fève de tonka
Pan seared Kagoshima Wagyu beef, celeriac with Tonka bean roll*

* * *

Le Champagne

*en mousse légère sur une compotée de fraise, émulsion pétillante rosé
"Perrier Jouët" mousse with strawberry compotes and rose champagne emulsion
Perrier Jouët Belle Epoque Rosé 2012*

* * *

Le Moka ou le Thé

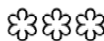
mignardises

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
For complete table only*

HK\$2280 plus 10% service charge

*Additional \$880 for Perrier-Jouët Champagne Pairing
(80ml per glass)*