

## 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

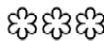
*en mousse légère sur une compotée de fraise, émulsion pétillante rosé  
" Perrier Jouët" mousse with strawberry compotes and rose champagne emulsion  
Perrier Jouët Belle Epoque Rosé 2012  
\* \* \**

#### 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)*