



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

* * *

L'œuf de Poule « Bio »

mollet et tiède au vert de jeunes pousses, mousseline de vieux comté
Soft boiled egg with baby spinach puree and aged Comté cheese mousse

~

La Saint-Jacques

la noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle

~

L'Oursin

d'hokkaido sur une fregola safranée
Hokkaido sea urchin fregola with saffron

~

Le Homard

grillé en marinière de petits pois juste étuvés au wasabi
Grilled lobster served with green peas and wasabi

~

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

Wagyu japonais tranché, roulé d'aubergine au zaalouk relevé de son condiment curcuma
Pan seared Japanese Wagyu beef with eggplant and turmeric condiment

* * *

Le Chocolat

pur équatoriale infusé au Cognac 'XO' et sa crème au café
Dark chocolate cream infused with coffee and "XO" cognac

* * *

Le Moka ou le Thé

mignardise
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\$2480 plus 10% service charge

For complete table only