

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

* * *

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 marinère 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

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\$2480 plus 10% service charge

For complete table only