



## 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*

\* \* \*

### Le Matsutaké

sur un caviar d'aubergine, jambon ibérique, parmesan et curry de poivrons rouges  
*Matsutake mushroom with eggplant caviar, iberico ham and red curry*

~

### Le Foie gras

rôti aux raisins japonais et gingembre, oignons croustillants  
*Pan fried duck foie gras with Japanese grapes, ginger and crispy onions*

~

### Le Homard

ravigoté de poivre noir de Malabar, petites feuilles d'épinards  
*Maine lobster and baby spinach in spiced ravigote sauce*

~

### L'Amadai

cuit sur ses écailles façon "bouillabaisse"  
*Crispy amadai fillet with "bouillabaisse"*

~

### 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, déclinaison d'artichauts au curcuma  
*Pan seared Japanese Wagyu beef with artichoke and curcuma*

\* \* \*

### La Framboise

sur une crème de litchée et chocolat blanc  
*Fresh raspberries and sorbet with lychee chocolate cream*

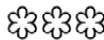
\* \* \*

### 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*