

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

* * *

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 litchee 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\$24.80 plus 10% service charge

For complete table only