



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

* * *

La Truffe Blanche

sur un oeuf coque sans coque, doré et nacré aux copeaux de parmesan
Soft boiled egg on golden pearl rice with Abl white truffle and parmesan shavings

~

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 tranché, déclinaison d'artichauts au curcuma
Pan seared Wagyu beef with artichoke and curcuma foam

* * *

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