



Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour Commencer

le caviar en symphonie gourmande de saumon aux pousses de shiso
Salmon tartare with caviar and shiso leafs

* * *

L'Œuf de Poule

miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux truffe noire et jambon ibérique
Pan-Fried egg on pearl rice with black truffle and iberico ham

~

La Langoustine

truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce

~

Le Homard

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

~

L'Amadai

aux écailles croustillantes, escorté d'une bisque épicée
Crispy amadai fillet with "bouillabaisse"

~

Le Canard

en duo de foie gras aux cerises confites et amandes croquantes
Slow cooked duck breast and foie gras with cherry confit and almonds
ou/ or

Le Bœuf

Châteaubriant et foie gras en une interprétation «Rossini» au vieux Porto
Châteaubriant beef and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine sauce

* * *

La Framboise

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

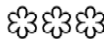
* * *

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