



## Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

### Pour Commencer

la langoustine de petite pêche en gaufrette croustillante  
*Crispy scampi waffle*

\* \* \*

### Le Caviar Imperial de Sologne

en surprise sur un king crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée  
*A surprise of Sologne Imperial caviar*

~

### La Carabineros

sous une raviole en imprimé d'herbe, jus perlé au poivre noir  
*Carabineros ravioli with herbs and black pepper sauce*

~

### La Saint-Jacques

la noix poelée aux frégoles, relevée d'un fumet au Noilly Prat  
*Pan-fried Jumbo Hokkaido scallop with creamy fregola and Noilly Prat sauce*

~

### le Homard

cardinalisé au beurre salé, pois princesse mitonnés et escorté d'une bisque épicée  
*Grilled Maine lobster with green peas and lobster bisque*

~

### La Caille

caramélisée au foie gras, morilles étuvées aux jeunes pousses de cerfeuil  
*Free-range quail and foie gras with morel mushrooms and chervil*

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*

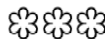
\* \* \*

### 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