



HONG KONG

Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour Commencer

* * *

Le Caviar Imperial de Sologne

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Sologne Imperial caviar with fine jelly and cauliflower cream

*La Langouste

en chaud froid à la truffe noire, sur un lit de légumes en macédoine
Rock lobster with black truffle and Macedonia salad

L'Artichaut

rôti sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma
Baby artichokes and puree with curcuma emulsion

Les Ravioles Truffées

mitonnées dans une infusion au vieux comté
Raviolis with black truffle and comte cheese foam

*Le Saint-Pierre

le dos persillé au gingembre, lentilles vertes du Puy aux herbes folles
Pan-fried John Dory with ginger, green lentil & herbs roll

Le Homard

cardinalisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Maine lobster with Malabar black pepper sauce

La Caille

caramélisée au foie gras, symphonie de girolles au persil plat
Free-range quail and foie gras with wild girolles mushrooms and parsley
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

* * *

*Le Parfum de Iles

crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambre, légèreté à la noix de coco
Smooth passionfruit cream with rum granité and coconut mousse

La Framboise

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

* * *

Le Moka ou le Thé

Espresso, coffee or tea

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies

6 Courses HK\$2,480, 9 Courses HK\$2,980
plus 10% service charge

For complete details, please refer to our menu only

