



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

*La Saint-Jacques

la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar

Le Homard

cardinalisé au beurre salé, épinards petites feuilles au wasabi et béarnaise virtuelle
Roasted Maine lobster with baby spinach and "béarnaise" 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 ambré, 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 plus 10% service charge
9 Courses HK\$2,980 plus 10% service charge

Same course menu for complete table only

