

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 Truffe Blanche

en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras
Alba white truffle on "Roseval" potatoes and foie gras rolls salad

La Langoustine

en raviole, escortée d'une coralline épicée et pois princesses
Langoustine ravioli with lobster coral sauce and green peas

Les Champignons

au persil simple avec une crème légère d'ail doux
Seasonal mushrooms with royal and baby parsley

*La Saint-Jacques

la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Hokkaido 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, châtaignes confites au jus, jeunes pousses de moutarde
Free-range quail and foie gras with chestnut and mustard cress

ou/ or

Le Bœuf Wagyu

japonais A4 grillé, raifort à la moutarde, cresson en tempura et fagot de haricots verts
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with French beans and mustard sauce

* * *

*Le Parfum des 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

Comme un Nuage

aux marrons de l'Ardèche, cœur de fruits noirs
Chestnut mousse and ice-cream with black fruit

* * *

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