

## 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 Noire

en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras  
*Black winter 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*

#### Le Zéphyr au Fromage

compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis de truffe noire  
*Smooth Emmental cheese soufflé with black truffle coulis*

#### \*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*

#### La Forêt Noire

comme un champignon à la griottine, crème légère au kirsch  
*Mushroom in Black forest style with griottine and chocolate cream flavored with kirsch*

\* \* \*

#### 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

