



## 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*

#### \* L'Asperge Blanche

aux châtaignes de mer sur une émulsion végétale, pousses de shiso et piment d'Espelette  
*White asparagus with sea urchin and vegetable emulsion*

#### La Langoustine

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

#### L'Euf de Poule

miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles et asperges vertes  
*Pan-Fried egg on pearl rice with morel mushrooms and green asparagus*

#### \*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

du Maine en civet, relevé au beurre d'estragon  
*Roasted Maine lobster with tarragon and civet sauce*

#### La Caille

caramélisée au foie gras, navets primeurs glacé au jus  
*Free-range quail and foie gras with glazed turnips*

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*

\* \* \*

#### \*L'Arlequin

en transparence d'agrumes, sur un Fontainebleau meringué  
*"Fontainebleau" with citrus fruits and crispy meringue*

#### 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