

LE JARDIN  
de Joël Robuchon

**Menu "Signature"**

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

**Pour Commencer**

\* \* \*

**Le Caviar Imperial**

en symphonie gourmande au saumon et pousses de shiso  
*Salmon tartare with caviar and shiso leaf*

**\* L'Asperge Blanche**

sur une émulsion végétale à l'ail noir, agrémenté de corail d'oursin  
*White asparagus with sea urchin and black garlic emulsion*

**La Saint-Jacques**

la noix rôtie au lait de coco épicé et condiment de coriandre  
*Pan-seared Hokkaido sea scallop with green curry and coriander sauce and coconut foam*

**L'Œuf 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 Langoustine**

cuite en raviole, coralline au caviar et pois princesses  
*Langoustine ravioli with lobster coral sauce, caviar and green peas*

**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*

  
MICHELIN  
2023