



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, coraline 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