



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, symphonie de girolles au persil plat
Free-range quail and foie gras with wild girolles mushrooms and parsley

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