

## 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*

#### \* La langoustine

cuite en ravioli, étuvée de chou vert  
*Scampi raviolis with foie gras sauce*

#### 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'Euf de Poule

miroir au plat sur un riz nacré juste coloré aux giroldes  
*Pan-Fried egg on pearl rice with giroldes mushrooms*

#### Le Homard

cardinalisé au beurre salé, tomate confite et pomme de terre grenaille safranée, escorté d'une bisque épicée  
*Grilled Maine lobster with tomato confit, potato and saffron sauce*

#### \*Le Black Cod

caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignon sauvage  
*Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushroom*

#### Le Bœuf

châteaubriant et le foie gras en une interprétation Rossini au porto vintage  
*Slow cooked châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine*

\*\*\*

#### \*Le Parfum des Iles

crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambre, légèreté à la noix de coco  
*Smooth passionfruit cream with rum granite and coconut*

#### La Noisette

en coque de chocolat, crémeux Andoa au cœur praliné coulant relevé au yuzu  
*Andoa mousse in chocolate shell with homemade praline and yuzu*

\*\*\*

#### 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*