

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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 choux fleur
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream

*** 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'Œuf de Poule

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

Le Homard

cardinalisé au beurre salé, tomate confite et pomme 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**

crèmeux 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, crèmeux 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

