



HONG KONG

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~

-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-

MENU DÉCOUVERTE \$880

L'Amuse-Bouche

* * *

Entrée / Appetizer

* * *

Soupe/ Soup

* * *

Plat au Choix

Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries

MENU PLAISIR \$ 1080

L'Amuse-Bouche

* * *

2 Entrées au choix

Choice of 2 Appetizers

* * *

Plat au Choix

Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries

MENU GOURMET \$1280

L'Amuse-Bouche

* * *

2 Entrées au choix

Choice of 2 Appetizers

* * *

2 Plats au Choix

Choice of 2 Main Courses

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries

Evian still & sparkling water at \$88 per person

All prices are subject to 10% service charge

LES ENTRÉES / APPETIZERS

✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes à l'avocat, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple duo with avocado, served with green mustard sorbet

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de choux fleur (supplément \$380)
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream (supplement \$380)

LE CRABE en fines raviolis, navet au romarin en aigre-doux
Crabmeat in turnip raviolis

L'ASPERGE BLANCHE en salade mimosa, escortée d'une émulsion à l'ail noir
White asparagus salad with egg mimosa and black garlic sauce

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic (supplément \$300)
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$300)

LA SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

✓ **LE PETIT POIS** en fin velouté sur un nuage de lait à la sarriette
Smooth green peas "velouté" with ricotta foam and savory herb

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix rôties, jeunes poireaux et condiments aux kumquats
Pan-seared sea scallop with kumquat reduction

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar
Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce

LE HOMARD DU MAINE en spaghettis et escortée d'une sauce coraline épicée (supplément \$150)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$150)

* * *

✓ **LE RIZ** aux piments, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

LE PORC IBERIQUE "la plume" caramélisée, sur un caviar d'aubergine aux condiments Arlequins
Caramelized Iberico pork "pluma" with eggplant caviar and Arlequins condiments

LE PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard
Slow cooked French pigeon with foie gras

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins
Fine French selection of cheese platter

LA NAVEL en symphonie gourmande au chocolat Andoa, douceur glacée à l'orange
Sicilian orange and Andoa chocolate with orange sorbet

LA PERLE ROUGE à la fraise Japonaise, gelée végétale brûlée au Baileys
Red pearl with Baileys and Japanese strawberry symphony

LA BANANE Frécinette en fine coque au chocolat opalys, sorbet fruits exotiques au rhum ambré
Flamed Frécinette banana mousse in Opalys chocolate shell with flavored rum exotic fruit sorbet

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes
Please advise us if you have any allergies

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

- * **LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»** pain toasté à la tomate
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato 500
- * **L'ASPERGE BLANCHE** en salade mimosa, escortée d'une émulsion à l'ail noir
White asparagus salad with egg mimosa and black garlic sauce 560
- * **LE CRABE** en fines ravioles, navet au romarin en aigre-doux
Crabmeat in turnip raviolis 390
- * **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 600
- * **LE FOIE GRAS** de canard en terrine aux cerises confites et amandes croquantes
Classic Landes foie gras terrine with cherry confit and almonds 480
- ✓ **LE PETIT POIS** en fin velouté sur un nuage de lait à la sarriette
Smooth green peas "velouté" with ricotta foam and savory herb 360
- * **L'ŒUF DE POULE MIROIR** au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles farcies, jambon ibérique
Crispy pearl rice with pan-fried egg, stuffed morels and iberico ham 450
- * **LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic
Crispy langoustine papillote with basil 300
- * **LA SAINT-JACQUES** la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar 430
- * **LE HOMARD** cardinalisé au beurre salé, petit pois princesse mitonnés et baby bok choy, escorté d'une bisque épiciée
Grilled Maine lobster with green peas and baby bak choy 500
- 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 390
- ✓ **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous 360
- L'AGNEAU** de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme, vegetable caviar with crispy eggplant 450
- LA CAILLE** caramélisée au foie gras, morilles étuvées au cerfeuil
Free-range quail and foie gras with morel mushrooms 460
- LE BURGER** au foie gras et aux poivrons verjuté
Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries 400
- LE BŒUF WAGYU** japonais A4 grillé, condiments arlequin et moutarde au raifort
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with baby spinach and horseradish mustard 880

If you have a time constraint,
Please let your waiter know when you place your order.
We shall do our best to meet it



Plats végétariens / Vegetarian dishes

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge



MICHELIN
2024

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

truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and foie gras sauce

L'Œuf de Poule Miroir

au plat sur un riz nacré juste coloré aux morilles farcies, jambon ibérique
Crispy pearl rice with pan-fried egg, stuffed morels and iberico ham

La Saint-Jacques

la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared Sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar

Le Homard

cardinalisé au beurre salé, petit pois princesse mitonnés et baby bok choy, escorté d'une bisque épicée
Grilled Maine lobster with green peas and baby bak choy

*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

* * *

* La Perle Rouge

à la fraise Japonaise, gelée végétale brûlée au Baileys
Red pearl with Baileys and Japanese strawberry symphony

Comme un Nuage

aux marrons de l'Ardèche, cœur de fruits noirs
Chestnut mousse and ice-cream with black fruit

* * *

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

Additional \$1888 for Remy Martin Louis XIII Pairing (20ml per glass)

For Lunch & Dinner
LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
HOT AND COLD APPETIZERS

LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» pain toasté à la tomate
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato 800

 **LA BETTERAVE** en duo de pommes à l'avocat, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple duo with avocado, served with green mustard sorbet.....550

L'ASPERGE BLANCHE en salade mimosa, escortée d'une émulsion à l'ail noir
White asparagus salad with egg mimosa and black garlic sauce700

LE CRABE ROYAL en salade façon "monégasque" sur un guacamole épicé au caviar
Crab salad in Monaco style with avocado guacamole and Sologne Imperial caviar 980

LE FOIE GRAS de canard en terrine aux cerises confites et amandes croquantes
Classic Landes foie gras terrine with cherry confit and almonds810

L'ONGLET DE BŒUF en tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries700

* * *

LA SAINT-JACQUES les noix rôties, jeunes poireaux étuvés au caviar et condiments aux kumquats
Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar 890

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 950

LA LANGOUSTINE truffée et cuite en raviolis, étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and foie gras sauce 910

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tout types de régime alimentaire"
Please check with service team for more vegetarian dishes according to chef recommendation

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER"

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge

For Lunch & Dinner
LES POISSONS ET LES VIANDES
FISH AND MEAT ENTREES

LA SOLE "de petits bateaux" cuite a la grenobloise, et relevée d'un trait de yuzu frais	
Teppanyaki Dover sole in grenobloise style with aromatics condiments	1080
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar	
Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce	720
LES SPAGHETTIS au homard du Maine et caviar impérial, dans une coralline épicée	
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion	850
LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées	
 Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	620
* * *	
LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais, feuille de romaine farcie à la truffe noire	
Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves and black truffle	800
LA CAILLE caramélisée au foie gras, morilles étuvées au cerfeuil	
Free-range quail and foie gras with morel mushrooms	760
L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes	
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme, vegetable caviar with crispy eggplant.....	750
LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequin et moutarde au raifort	
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with baby spinach and horseradish mustard	1580
LA PINTADE à la broche, foie gras et pommes de terre confites au jus (pour deux personnes minimum 75 minutes)	
Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with confit potatoes (Minimum for two or above, take 75 minutes)	2980



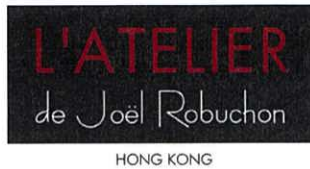
Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tout types de régime alimentaire"
Please check with service team for more vegetarian dishes according to chef recommendation

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER"

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge



LA CARTE DES DESSERTS

\$ 220

LE CHOCOLAT SENSATION

crèmeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit

Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

* * *

LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crèmeux et cœur fondant aux fruits exotiques

"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

* * *

LE MELON

"KOCHI & TOSA", crispy de yaourt, sorbet fromage blanc, passion et carotte

"KOCHI & TOSA" melon with crispy yogurt, fromage blanc sorbet and passionfruit carrot sauce

* * *

LE COCO DES ILES

au citron givré à l'ananas victoria, en surprise légère à la noix de coco

Surprise of coconut with frosted lemons and Victoria pineapple

* * *

LA SPHÈRE

en sucre soufflé, à la fraise d'Amour et aux fines bulles de champagne rosé

"Amaou" strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with rose champagne jelly

* * *

LE SOUFFLÉ CHAUD

au chocolat parfumé à la banane, sorbet fruits exotiques flambé au rhum

Chocolate banana soufflé with exotic fruit and rum sorbet

(Preparation time is 20 minutes)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge