



**~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~**  
**-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-**

**MENU DÉCOUVERTE \$980**

**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 \$ 1180**

**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 \$1380**

**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 surprise sur un King crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$380)  
A surprise of Sologne Imperial caviar (supplement \$380)

**LE CRABE** en fines ravioles, 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 spaghetti 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 imported cheese selection from the cheese trolley

**LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES** sur le chariot  
Your own preferences from the dessert trolley

**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 brulée 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

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

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)*



MICHELIN  
2024





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 sauce ..... 700

**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 almonds ..... 810

**L'ONGLET DE BŒUF** en tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne  
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries ..... 700

\* \* \*

**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'adapté 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

**LE JARDIN**  
de Joël Robuchon

**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

\* \* \*

**LE MELON**

de "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)

\* \* \*

**LE CHARIOT DE DESSERTS**

le choix de nos pâtisseries  
Your own preferences and combination (3-choices) with 1 scoop of homemade ice-cream

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge