



Dîner de Gala

~Extravagance à la Truffe Blanche~

~ Menu for the 18th Anniversary of L'Atelier de Joël Robuchon Hong Kong ~

Les disciples de Joël Robuchon perpétuent son savoir-faire à travers ses plus grands classiques

Pour Commencer

un velouté soyeux de maïs et un œuf de caille à la coque sans coque
Delicate cold corn soup and soft-boiled quail egg

Le Homard

duo de chou-fleur aux arachides grillées et jeune pousse de salade
Lobster with cauliflowers and grilled peanuts, young salad cress

~

Le Macaroni 'Candele'

fine farce aux artichauts mitonnés, émulsion végétale et sauce Fleurette au jus gras
'Candele' macaroni stuffed with simmered artichokes, vegetal foam and 'Fleurette' sauce

~

Le Riz et l'Oursin

comme 'une paella nacrée' avec cébette
Rice and sea urchin like a 'paella', perfumed with young onion

~

La Grenouille

la cuisse en fritot à la crème ailée et mayonnaise à l'ail noir
Frog legs and crispy kadaïf, light garlic cream and black garlic mayonnaise

~

Le Veau

Chateaubriand et foie gras en une interprétation 'Rossini' au vieux Porto
Veal Chateaubriand and foie gras 'Rossini' style with vintage port wine sauce

La Surprise

création autour d'un fruit de saison
Seasonal fruit delight

~

Le Dessert

du moment inspiration de notre chef pâtissier
Special creation for Gala

Le Café ou le Thé

mignardises
Coffee or Tea

HKD\$5,280 plus 10% service charge

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are made in house by our baker