

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

24TH DECEMBRE 2024
MENU DE NOEL

POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche
Parsley and white truffle gondola

* * *

L'OURSIN

sous une fine gelée de crustacé à la crème de choux fleur
Sea urchin in delicate lobster jelly with cauliflower cream

* * *

LE CAVIAR

en symphonie gourmande sous un œuf de poule "mimosa"
Surprise of imperial caviar and egg "mimosa"

* * *

LA LANGOUSTINE

truffée et cuite en raviolis sur une étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and Savoie cabbage

* * *

LA SAINT JACQUES

sur un coulis chaud de truffe et cristalline aux graines torrifiées
Pan-seared scallop with truffle coulis and pumpkin purée

* * *

L'AMADAI

en écailles croustillantes escorté d'une bouillabaisse au homard
Crispy amadai fillet with Bouillabaisse and green peas

* * *

LA BŒUF WAGYU

façon Wellington au foie gras et pomme purée
Beef Wellington with foie gras

* * *

LE CADEAUX DE NOEL

Création de notre chef pâtissier
Christmas surprise from pastry chef

* * *

LE PERE NOEL

Dessert de Noël autour du chocolat
Santa chocolate delight

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries

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

HK\$4080 plus 10% service charge

L'ATELIER
de Joël Robuchon

HONG KONG

25TH DECEMBRE 2024
MENU DE NOEL

POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche
Parsley and white truffle gondola

* * *

L'OURSIN

sous une fine gelée de crustacé à la crème de choux fleur
Sea urchin in delicate lobster jelly with cauliflower cream

* * *

LE CAVIAR

en symphonie gourmande sous un œuf de poule "mimosa"
Surprise of imperial caviar and egg "mimosa"

* * *

LA LANGOUSTINE

truffée et cuite en raviolis sur une étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and Savoie cabbage

* * *

LA SAINT JACQUES

sur un coulis chaud de truffe et cristalline aux graines torrifiées
Pan-seared scallop with truffle coulis and pumpkin purée

* * *

L'AMADAI

en écailles croustillantes escorté d'une bouillabaisse au homard
Crispy amadai fillet with Bouillabaisse and green peas

* * *

LA BŒUF WAGYU

façon Wellington au foie gras et pomme purée
Beef Wellington with foie gras

* * *

LE CADEAUX DE NOEL

Création de notre chef pâtissier
Christmas surprise from pastry chef

* * *

LE PERE NOEL

Dessert de Noël autour du chocolat
Santa chocolate delight

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries

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

HK\$4080 plus 10% service charge



31st DECEMBRE 2024
MENU

POUR COMMENCER

petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié
Sea urchin topped on parmesan biscuit flavored with coffee

* * *

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

en surprise sur un crabe d'Alaska rafiachi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar with king crab and cauliflower

* * *

LA LANGOUSTINE

truffée et cuite en ravioli sur une étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and green cabbage

* * *

LA TRUFFE NOIRE

en fine tarte croustillante aux oignons gelots et lard paysan
Signature black truffle tart with onion confit and smoked bacon

* * *

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

en turban de spaghettis aux copeaux de truffe blanche
Turban of spaghettis with scallop and white truffle

* * *

LE HOMARD

en rouelle à la vapeur d'herbes en civet
Steamed spinach with Maine lobster and civet sauce

* * *

LA POULARDE EN VESSIE

en vessie, escortée d'une fleurette aux légumes de saison à la truffe blanche
Bresse chicken cooked in pork bladder with white truffle

* * *

LA DOUCEUR

autour d'un fruit de saison
Delight around seasonal fruit

* * *

LA SAINT SYLVESTRE

création de notre chef pâtissier pour terminer l'année 2024
New year eve surprise

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries

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

HK\$4280 plus 10% service charge

24TH DECEMBRE 2024
MENU DE NOEL

POUR COMMENCER

*la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche
Parsley and white truffle gondola*

* * *

L'OURSIN

*sous une fine gelée de crustacé à la crème de choux fleur
Sea urchin in delicate lobster jelly with cauliflower cream*

* * *

LE CAVIAR

*en symphonie gourmande sous un œuf de poule "mimosa"
Surprise of imperial caviar and egg "mimosa"*

* * *

LA LANGOUSTINE

*truffée et cuite en raviolis sur une étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and Savoie cabbage*

* * *

LA SAINT JACQUES

*sur un coulis chaud de truffe et cristalline aux graines torréfiées
Pan-seared scallop with truffle coulis and pumpkin purée*

* * *

L'AMADAI

*en écailles croustillantes escorté d'une bouillabaisse au homard
Crispy amadai fillet with Bouillabaisse and green peas*

* * *

LA BŒUF WAGYU

*façon Wellington au foie gras et pomme purée
Beef Wellington with foie gras*

* * *

LE CADEAUX DE NOEL

*Création de notre chef pâtissier
Christmas surprise from pastry chef*

* * *

LE PERE NOEL

*Dessert de Noël autour du chocolat
Santa chocolate delight*

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

*mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries*

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

HK\$4380 plus 10% service charge

25TH DECEMBRE 2024
MENU DE NOEL

POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche
Parsley and white truffle gondola

* * *

L'OURSIN

sous une fine gelée de crustacé à la crème de choux fleur
Sea urchin in delicate lobster jelly with cauliflower cream

* * *

LE CAVIAR

en symphonie gourmande sous un œuf de poule "mimosa"
Surprise of imperial caviar and egg "mimosa"

* * *

LA LANGOUSTINE

truffée et cuite en raviolis sur une étuvée de chou vert
Scampi raviolis with black truffle and Savoie cabbage

* * *

LA SAINT JACQUES

sur un coulis chaud de truffe et cristalline aux graines torréfiées
Pan-seared scallop with truffle coulis and pumpkin purée

* * *

L'AMADAI

en écailles croustillantes escorté d'une bouillabaisse au homard
Crispy amadai fillet with Bouillabaisse and green peas

* * *

LA BŒUF WAGYU

façon Wellington au foie gras et pomme purée
Beef Wellington with foie gras

* * *

LE CADEAUX DE NOEL

Création de notre chef pâtissier
Christmas surprise from pastry chef

* * *

LE PERE NOEL

Dessert de Noël autour du chocolat
Santa chocolate delight

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries

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

HK\$4380 plus 10% service charge

31st DECEMBRE 2024
MENU

POUR COMMENCER

*petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié
Sea urchin topped on parmesan biscuit flavored with coffee*

* * *

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

*en surprise sur un crabe d'Alaska rafaïchi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar with king crab and cauliflower*

* * *

LA LANGOUSTINE

*truffée et cuite en ravioli sur une étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and green cabbage*

* * *

LA TRUFFE NOIRE

*en fine tarte croustillante aux oignons grelots et lard paysan
Signature black truffle tart with onion confit and smoked bacon*

* * *

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

*en turban de spaghettis aux copeaux de truffe blanche
Turban of spaghettis with scallop and white truffle*

* * *

LE HOMARD

*en rouelle à la vapeur d'herbes en civet
Steamed spinach with Maine lobster and civet sauce*

* * *

LA POULARDE EN VESSIE

*en vessie, escortée d'une fleurette aux légumes de saison à la truffe blanche
Bresse chicken cooked in pork bladder with white truffle*

* * *

LA DOUCEUR

*autour d'un fruit de saison
Delight around seasonal fruit*

* * *

LA SAINT SYLVESTRE

*création de notre chef pâtissier pour terminer l'année 2024
New year eve surprise*

* * *

LE CAFÉ EXPRESSO OU THÉ

*mignardise
Espresso coffee or tea
Confectioneries*

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

HK\$4580 plus 10% service charge