



MICHELIN
2024

Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

Pour Commencer

* * *

Le Caviar Impérial

en symphonie gourmande au saumon et pousses de shiso
Salmon tartare with caviar and shiso leaf

La Truffe Blanche

en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle

*La Langoustine

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

La Saint-Jacques

la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiment au kumquat
Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar

Le Homard

cardinalisé au beurre salé escorté d'une bisque épicée façon "bouillabaisse"
Roasted lobster, stewed green peas and spicy bisque sauce style "bouillabaisse"

*Le Black Cod

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

Le Bœuf Wagyu

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 Gariguette, gelée végétale brûlée au Baileys
Red pearl with Baileys and Gariguette strawberry symphony

Le Passion

en fine coque au chocolat Jivara avec un cœur coulant exotique
The passion fruit in a chocolate shell with a melting heart

* * *

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\$2,780 plus 10% service charge

9 Courses HK\$3,480 plus 10% service charge

Same course menu for complete table only

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

MENU DÎNER

(DINNER MENU IS EXCLUSIVELY SERVED AT L'ATELIER-SHOW KITCHEN)

POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche

Parsley and white truffle gondola

* * *

LA SERIOLE

"de petit bateau" en carpaccio au citron vert et au caviar de Sologne

Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and French caviar

Bret Brothers, Bret Nat, Burgundy, France 2021

* * *

LE DUO DE LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic / truffée et cuite en ravioli

Scampi Duo: Crispy papillote with basil / ravioli with black truffle

COS, Zibibbo in Pithos, Sicilia, Italy 2016

* * *

LA CAILLE

des Dombes caramélisée au foie gras, châtaignes confites au jus

Free-range quail and foie gras duo with chestnut and mustard cress

ou/ or

LE BŒUF WAGYU

japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort

Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with horseradish mustard

(Supplement \$400)

Sami-Odi Little #13, Shiraz, Barossa, Australia

* * *

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit

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

Pinot Gris - Vendange Tardive, Domaine Trimbach, Alsace, France 2000

* * *

LE MOKA OU LE THÉ

mignardises

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\$1780 plus 10% service charge

Wine Pairing HK\$880 plus 10% service charge

For complete table only



~ 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 IMPÉRIAL** en symphonie gourmande au saumon et pousses de shiso (supplément \$380)
Salmon tartare with caviar and shiso leaf (supplement \$380)
- LA SERIOLE** "de petit bateau" en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette
Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper
- LE FOIE GRAS** en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de truffe blanche
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle
- LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic (supplément \$300)
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$300)

LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

- ✓ **LA CHATAIGNE** en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotle
Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant

LES PLATS / MAIN COURSES

- LA SAINT-JACQUES** les noix rôties, jeunes poireaux et condiment au kumquat
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 pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous
- LE BŒUF WAGYU** japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort (supplément \$4,80)
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with horseradish mustard (supplement \$4,80)
- 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 FRAMBOISE** en vacherin glacé, symphonie gourmande vanillée et meringue craquante
Raspberry vacherin with sorbet and crispy meringue
- LE GRAIN DE CAFE** un cœur tendre au Baileys sur un sable cacao, gelée au café
"Coffee grain" with Baileys mousse, chocolate sable and coffee jelly

✓ 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 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	390
*LA SERIOLE "de petit bateau" en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper	480
*LE CAVIAR IMPÉRIAL en symphonie gourmande au saumon et pousses de shiso Salmon tartare with caviar and shiso leaf.....	600
*LE FOIE GRAS en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de truffe blanche Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle	580
 *LA CHATAIGNE en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotles Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant	360
*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 condiment au kumquat Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar.....	390
LE HOMARD cardinalisé au beurre salé, pois princesse mitonnés et bisque épicée façon "bouillabaisse" Roasted lobster, stewed green peas and spicy bisque sauce style "bouillabaisse".....	500
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce.....	430
 LE RIZ aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	360
L'AGNEAU de lait des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym et à l'ail rose Milk fed Pyrenean lamb cutlets with fresh thyme and pink garlic	500
LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, châtaignes confites au jus Free-range quail and foie gras duo with chestnut and mustard cress	480
LE BURGER au foie gras et aux poivrons verjutéés Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries.....	450
LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with 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

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 700

 **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

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar..... 920

LE CRABE ROYAL en salade façon "monégasque" sur un coulis de tomate épicé
Crab salad in Monaco style with a spicy tomato coulis 900

L'ONGLET DE BŒUF en tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne
Steak tartar with black truffle and hand cut French fries750

LA TRUFFE BLANCHE en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle..... 900

* * *

LA SAINT-JACQUES les noix rôties, jeunes poireaux étuvés au caviar et condiment au kumquat
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 à 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 piments, 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 et truffe noire
Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves and black truffle 820

LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, châtaignes confites au jus
Free-range quail and foie gras duo with chestnut and mustard cress..... 780

L'AGNEAU de lait des Pyrénées en côtelettes dorées à la fleur de thym et à l'ail rose
Milk fed Pyrenean lamb cutlets with fresh thyme and pink garlic 800

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort
Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with 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 guest 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

crémeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit

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

* * *

LE PASSION

en fine coque au chocolat Jivara avec un cœur coulant exotique et son sorbet

The passion fruit in a chocolate shell with a melting heart and exotic fruit sorbet

* * *

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

* * *

LA POIRE

en sucre soufflé, sorbet Williamine et gavotte au sarrasin

Seasonal French pear in a sugar sphere with Williamine sorbet and buckwheat gavottes

* * *

LE SOUFFLÉ

chaud au chocolat Guanaja, escorté d'une crème glacée de votre choix

Signature chocolate soufflé with your own choice of ice cream

(Preparation time is 20 minutes)

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