



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 Langoustine

truffée et cuite en ravioli, 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, fricassée de girolles au vin jaune  
*Crispy pearl rice with pan-fried egg and girolle mushrooms*

### La Saint-Jacques

au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche  
*Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle*

### Le Homard

cardinalisé au beurre salé, épinards petites feuilles au wasabi et béarnaise virtuelle  
*Roasted Maine lobster with baby spinach and "béarnaise" sauce*

### \*Le Black Cod

caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages  
*Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushrooms*

### 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 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\$2,480 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)*



HONG KONG

## MENU DÎNER

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

### L'AMUSE-BOUCHE

La betterave en duo de pommes à l'avocat et sorbet à la moutarde verte  
**Beetroot, apple and avocado served with green mustard sorbet**

\* \* \*

### LE CAVIAR IMPERIAL

sur un capellini rafraîchis aux sucs de tomate verjutés  
**Tomato capellini with caviar imperial**

\* \* \*

### LE DUO DE LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic / truffée et cuite en ravioli  
**Scampi Duo: Crispy papillote with basil / ravioli with black truffle**

\* \* \*

### LA CAILLE

caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune  
**Free-range quail and foie gras with girolles mushrooms**

ou/ or

### LE BŒUF WAGYU

japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort  
**Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with horseradish mustard**  
(Supplement \$400)

\* \* \*

### LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit  
**Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit**

\* \* \*

### 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**

*For complete table only*

## LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DÉGUSTATION SMALL TASTING PORTIONS

<b>*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»</b> pain toasté à la tomate	
“Joselito Gran Reserva” ham with toasted bread and tomato.....	390
<b>*LA TRUFFE NOIRE</b> en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras	
Tasmania black truffle on “Roseval” potatoes and foie gras rolls salad .....	480
<b>*L'HAMACHI</b> en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette	
Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper.....	480
<b>*LE CAVIAR IMPÉRIAL</b> en symphonie gourmande au saumon et pousses de shiso	
Salmon tartare with caviar and shiso leaf .....	600
<b>*LE FOIE GRAS</b> de canard rôti aux raisins japonais et gingembre confit	
Pan fried foie gras with Japanese grapes and candied ginger .....	500
<b>*LE HARICOT VERT</b> dans un léger bouillon épicé à l' œuf coque sans coque, aux éclats d' ail en fritot	
 Green beans in a light spicy broth with perfect egg and crispy garlic pieces.....	360
<b>*L'ŒUF DE POULE MIROIR</b> au plat sur un riz nacré juste coloré, fricassée de girolles au vin jaune	
Crispy pearl rice with pan-fried egg and girolle mushrooms .....	400
<b>*LA LANGOUSTINE</b> en papillote croustillante au basilic	
Crispy langoustine papillote with basil .....	300
<b>*LA SAINT-JACQUES</b> au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche	
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle.....	390
<b>*LE HOMARD</b> cardinalisé au beurre salé, épinards petites feuilles au wasabi et béarnaise virtuelle	
Roasted Maine lobster with baby spinach and “béarnaise” sauce .....	500
<b>LE BLACK COD</b> caramélisé au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages	
Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushrooms.....	430
<b>LE RIZ</b> aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées	
 Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous.....	360
<b>L'AGNEAU</b> 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.....	500
<b>LA CAILLE</b> caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune	
Free-range quail and foie gras with girolle mushrooms .....	480
<b>LE BURGER</b> au foie gras et aux poivrons verjuté	
Kagoshima beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries.....	450
<b>LE BŒUF WAGYU</b> 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



**~ 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)**

**L'HAMACHI** en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette  
**Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper**

**LA TRUFFE NOIRE** en duo mêlée de pommes de Terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras  
**Tasmania black truffle on "Roseval" potatoes and foie gras rolls salad**

**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 HARICOT VERT** dans un léger bouillon épicé à l'œuf coque sans coque, aux éclats d'ail en fritot  
**Green beans in a light spicy broth with perfect egg and crispy garlic pieces**

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LA SAINT-JACQUES** les noix au curry vert et à la coriandre, farfalle à l'encre de seiche  
**Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle**

**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 pimientos, 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 Gariguetta, gelée végétale brûlée au Baileys  
**Red pearl with Baileys and Gariguetta 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



HONG KONG

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 mille-feuille de tomate aux aromates, coulis verjuté
Tomato "mille-feuille" layered with crabmeat, avocado and green apple .....900

LE FOIE GRAS de canard en terrine aux raisins japonais et gingembre confit
Classic Landes foie gras terrine with with Japanese grapes and candied ginger .....700

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 .....750

\* \* \*

LA SAINT-JACQUES au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle..... 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'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



HONG KONG

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 au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages

**Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushrooms ..... 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 et truffe noire

**Pan seared veal sweetbread flavored with bay leaves and black truffle ..... 820**

**LA CAILLE** caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune

**Free-range quail and foie gras with girolle mushrooms ..... 780**

**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 ..... 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 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**

\* \* \*

### 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 SPHÈRE

en sucre soufflé, à la fraise Gariguettes et aux fines bulles de champagne rosé

**Gariguettes strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with rose champagne jelly**

\* \* \*

### LE SOUFLÉ CHAUD

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