

Menu Dégustation

« Découvrez une multitude de saveurs au fil des saisons »

POUR COMMENCER

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

* * *

LA SERIOLE

"de petits bateaux" en carpaccio au citron vert, caviar Impérial et piment d'Espelette
Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing, Imperial caviar and Espelette pepper

~

L'ŒUF DE POULE

à la coque sans coque sur un riz nacré aux copeaux de truffe blanche d'Alba
Soft boiled egg on golden pearl rice with Alba white truffle

~

LA SAINT-JACQUES

la noix au potimarron, relevée à l'huile de pistache
Pan-seared scallop with pumpkin and pistachio oil

~

*LE HOMARD BLEU

cardinalisé au beurre salé, pois princesse mitonnés et bisque épicée façon "bouillabaisse"
Roasted blue 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 PIGEON

au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard
Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

OR

LE BŒUF WAGYU

japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort (supplément \$400)
Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard (supplement \$400)

* * *

*LA MANDARINE

de Corse rafraîchie en granité sur une onctueuse crème au confit de yuzu
Corsican mandarin granita with creamy yuzu confit

~

LE MONT-BLANC

en demi-sphère aux brisures de marrons glacés, cœur coulant au cognac XO, sorbet aux baies de cassis
Half-sphere of glazed chestnut, molten XO cognac center, black currant sorbet

* * *

LE MOKA OU LE THÉ

Espresso, coffee or tea

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

6 Courses HK\$2,680 plus 10% service charge

8 Courses HK\$2,980 plus 10% service charge

Same course menu for complete table only

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	400
*LA SERIOLE "de petits bateaux" en carpaccio au citron vert, caviar Impérial et piment d'Espelette Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing, Imperial caviar and Espelette pepper	480
*LE FOIE GRAS de canard au torchon, fruits de saison et gingembre confit Duck foie gras torchon with seasonal fruits and candied ginger	300
*LE CRABE en fines ravioles, navet au romarin en aigre-doux Alaskan king crab in Rosemary-infused turnip raviolis with sweet and sour dressing.....	280
 *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	240
*LA RAVIOLE de langoustine cuite en vapeur de truffe à l'étuvée de chou vert Scampi ravioli with black truffle and foie gras sauce, braised green cabbage	340
*LA CHATAIGNE en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au chipotle Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment	310
*L'ŒUF DE POULE à la coque sans coque sur un riz nacré aux copeaux de truffe blanche d'Alba Soft boiled egg on golden pearl rice with Alba white truffle.....	580
*LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic Crispy langoustine papillote with basil	300
 LE RIZ aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous	280
LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce	430
LA SAINT-JACQUES la noix au potimarron, relevée à l'huile de pistache Pan-seared scallop with pumpkin and pistachio oil	340
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 PIGEON au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato	520
L'AGNEAU de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym et à l'ail rose Milk fed lamb cutlets with fresh thyme and pink garlic.....	500
LE BURGER de bœuf au foie gras et aux poivrons verjutés Japanese Wagyu beef and foie gras mini burgers with hand cut French fries	510
LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort Grilled A4 Japanese 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 750

 **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..... 500

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 served with Alaskan king crab 920

LE FOIE GRAS de canard au torchon, fruits de saison et gingembre confit
Duck foie gras torchon with seasonal fruits and candied ginger 520

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

LE CRABE en fines ravioles, navet au romarin en aigre-doux
Alaskan king crab in Rosemary-infused turnip raviolis with sweet and sour dressing 800

* * *

LA SAINT-JACQUES les noix au potimarron, relevées à l'huile de pistache
Pan-seared scallops with pumpkin and pistachio oil 890

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar Impérial de Sologne
Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 980

LA LANGOUSTINE truffée et cuite en ravioli, étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and foie gras sauce 910

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tous types de régime alimentaire"

Please check with service team for special diet 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, 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..... 780
- LES SPAGHETTI** à notre façon, au homard bleu escorté d'une sauce coraline épicée
Blue lobster spaghetti in our style with spiced coral sauce 980

* * *

- 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 880
- LE BŒUF WAGYU** japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort
Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard 1680
- LA CÔTE DE VEAU** cuite au plat, tagliioni à la truffe blanche
Grilled veal chop with tagliioni pasta and white truffle (for two)..... 1780
- LA PINTADE** à la broche, foie gras et pommes de terre confites au jus (pour deux personnes minimum 60 minutes)
Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with confit potatoes
(Minimum for two or above, take 60 minutes) 2880



Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tous types de régime alimentaire"

Please check with service team for special diet 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



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

MENU DÉCOUVERTE \$880

L'Amuse-Bouche

* * *

Entrée / Appetizer

* * *

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 \$1580

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 \$98 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 CRABE en fines raviolis, navet au romarin en aigre-doux
Alaskan king crab in Rosemary-infused turnip raviolis with sweet and sour dressing

LA SERIOLE "de petits bateaux" en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette (supplément 9g de caviar \$300)
Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper (additional 9g caviar \$300)

* * *

LA CHATAIGNE en velouté soyeux et sa crème légèrement fumée au chipotle
Fine chestnut "velouté" with smoked cream and piment

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic (supplément \$280)
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$280)

LES PLATS / MAIN COURSES

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 escorté d'une sauce coralline épicée (supplément \$200)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$200)

* * *

✓ **LE RIZ** aux pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort (supplément \$480)
Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard (supplement \$480)

LA VOLAILLE en duo de foie gras, risotto de pois gourmands à l'épeautre
Duo of chicken and foie gras, spelt risotto with snow pea

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES sélectionnés et affinés par nos soins
Fine imported cheeses selection plate

LE RAISIN MUSCAT infusé au jasmin sur une délicate gelée, rafraîchi d'un sorbet au Gewürztraminer
Jasmine-infused Muscat grapes on a refined jelly, brightened with Gewürztraminer sorbet

LA POIRE FRANCE en symphonie gourmande dans un nuage glacé aux gavottes de sarrasin
A gourmet harmony, delicate pear mousse with buckwheat crisp

LA NOISETTE du Lot et Garonne en praliné intense dans une coque au chocolat Bahibé
The hazelnut from Lot-et-Garonne, in an intense praline harmony, embraced by a Bahibé chocolate shell

✓ 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 DESSERTS

\$ 240

LES FROMAGES DE NOS REGIONS

sélectionnés et affinés par nos soins

Fine imported cheeses selection plate

* * *

LE CITRON

crème légère en sucre soufflé, surprise glacée à la bergamote

Refreshing sugar sphere with lemon mousse, bergamot sorbet

* * *

LE SOUFFLÉ

chaud au chocolat Guanaja, escorté d'une crème glacée à la vanille de Tahiti

Signature Guanaja chocolate soufflé, served with Tahitian vanilla ice cream

(Preparation time is 20 minutes)

* * *

LE GRAIN DE CAFE

sur une gelée Arabica, délicatement parfumé au Baileys

Coffee grain with Baileys, chocolate shortbread and Arabica jelly

* * *

LA POMME D'AMOUR

en éclat caramélisé, mousse légère et brunoise acidulée en fraîcheur vive

Apple of love, caramel splinters, airy mousse and lively freshness

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge