

Menu Dégustation

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

POUR COMMENCER

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

* * *

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de choux fleur
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream

~

*LA LANGOUSTINE

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

~

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 curry vert et à la coriandre
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce

~

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 BŒUF WAGYU

Châteaubriant, foie gras en une interprétation Rossini au Porto vintage
Slow cooked Châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine

* * *

*LA PERLE

aux canneberges, gelée végétale brûlée à l'Armagnac
Red pearl with Armagnac and Cranberry symphony

~

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

* * *

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\$2,880 plus 10% service charge

8 Courses HK\$3,280 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
*LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur Sologne Imperial caviar with fine jelly and cauliflower cream	600
*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
 *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	340
*LE POTIRON en fin velouté aux saveurs ibériques dans un nuage parfumé au jasmin Fine pumpkin "velouté" with Iberico chorizo and jasmine rice foam	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 curry vert et à la coriandre Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce	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
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
LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, raisins verjutés ornés de cerfeuil Free-range quail and foie gras with glazed grapes.....	480
LE BURGER 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

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 SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce 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 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..... 780

LES SPAGHETTI à notre façon, au homard bleu escorté d'une sauce coralline épicée
Blue lobster spaghetti in our style with spiced coral sauce 980

* * *

LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, raisins verjutes ornés de cerfeuil
Free-range quail and foie gras with glazed grapes 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 880

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort
Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard 1680

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 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



~ 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 CAVIAR IMPERIAL en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$400)
A surprise of Sologne Imperial caviar served with Alaskan king crab (supplement \$400)

LA SERIOLE "de petits bateaux" en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette
Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper

* * *

LE POTIRON en fin velouté aux saveurs ibériques dans un nuage parfumé au jasmin
Fine pumpkin "velouté" with Iberico chorizo and jasmine rice foam

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)

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

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



HONG KONG

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 240

LES FROMAGES DE NOS REGIONS

sélectionnés et affinés par nos soins

Fine imported cheeses selection plate

* * *

LA SPHERE

en sucre soufflé aux bulles de Champagne rosé, fraîcheur à la mandarine impériale

Blown sugar sphere with rosé Champagne, mandarin impérial 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 sable 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