



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

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

*LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA»	pain toasté à la tomate	
"Joselito Gran Reserva" ham with toasted bread and tomato		390
*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		480
*L'HAMACHI	en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette	
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	de canard rôti aux raisins japonais et gingembre confit	
Pan fried foie gras with Japanese grapes and candied ginger		500
*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		360
*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		400
*LA LANGOUSTINE	en papillote croustillante au basilic	
Crispy langoustine papillote with basil		300
*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		390
*LE HOMARD	cardinalisé au beurre salé, épinards petites feuilles au wasabi et béarnaise virtuelle	
Roasted Maine lobster with baby spinach and "béarnaise" sauce		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 pimientos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées	
 Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous		360
L'AGNEAU	de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym, caviar végétal en écaillés d'aubergine croustillantes	
Milk fed lamb cutlets with fresh thyme, vegetable caviar with crispy eggplant		500
LA CAILLE	caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune	
Free-range quail and foie gras with girolle mushrooms		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



HONG KONG

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~

-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-

MENU DECOUVERTE \$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 spaghetti 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 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

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 fries750

* * *

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'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 épiciée	
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 Gariguette et aux fines bulles de champagne rosé

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

* * *

LE SOUFFLÉ 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