



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

*Le Foie Gras de Canard

et un velouté glacé sur une infusion soyeuse, parsemé de truffe blanche
Duck foie gras cream with sweet corn coulis and white truffle

La Truffe Blanche

sur un œuf croustillant, émulsion de jeune parmesan aux pousses de tétragones
Crispy poached egg with parmesan emulsion, baby spinach and white truffle

La Saint-Jacques

la noix au curry vert et condimentée à la coriandre fraîche
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce

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

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)

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

Loxarel Ancestral A Pèl Barba-Roja, Spain 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

Bret Brothers, Bret Nat, Burgundy, France 2021

* * *

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

Maculan, Acininobili, Veneto, Italy 1998

* * *

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 et un velouté de maïs glacé sur une infusion soyeuse
Duck foie gras cream with fine chicken jelly and sweet corn coulis

LA TRUFFE BLANCHE sur un œuf croustillant, émulsion au parmesan et tétragone (supplément \$300)
Crispy poached egg with parmesan emulsion, baby spinach and white truffle (supplement \$300)

LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

✓ **LE CEPE ET L'AUBERGINE** mariage soyeux relevé d'un nuage de riz nacré
Fine ceps mushroom and eggplant "velouté" with jasmine rice cream

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre fraîche
Pan-seared scallops with green curry and coriander 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 HOMARD DU MAINE en spaghettis et escortée d'une sauce corail 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 \$480)
Grilled A4 Kagoshima 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

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 DE CANARD	et un velouté de maïs glacé, parsemé de truffe blanche	
Duck foie gras cream with sweet corn coulis and white truffle.....		580
*LE CEPE ET L'AUBERGINE	mariage soyeux relevé d'un nuage de riz nacré	
 Fine ceps mushroom and eggplant "velouté" with jasmine rice cream		360
*LA TRUFFE BLACHE	sur un œuf croustillant, émulsion de jeune parmesan aux pousses de tétragones	
Crispy poached egg with parmesan emulsion, baby spinach and white truffle		580
*LA LANGOUSTINE	en papillote croustillante au basilic	
Crispy langoustine papillote with basil		300
*LA SAINT-JACQUES	la noix au curry vert et à la coriandre	
Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce		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 au miso, sur une émulsion à l'ail noir et champignons sauvages	
Caramelized Black cod with black garlic emulsion and wild mushrooms.....		430
LE RIZ	aux piments, 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 SAINT-JACQUES les noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche
Pan-seared scallops with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle 890

LE FOIE GRAS DE CANARD rôti aux raisins japonais verjuté et gingembre confit
Pan fried duck foie gras with Japanese grapes and candied ginger700

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 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 épiciée	
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 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

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 « PINK DESSERT »

en soufflé chaud à la framboise et son sorbet à la recherche d'un doux espoir

"Hunt for sweet hope", hot raspberry soufflé with raspberry sorbet

(SUPPLEMENT \$60)

(Preparation time is 20 minutes)

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