



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 Truffe Blanche

en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras  
*Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle*

#### \*La Langoustine

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

#### La Saint-Jacques

la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiment au kumquat  
*Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar*

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

#### 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)

## POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche

**Parsley and white truffle gondola**

\* \* \*

## LA SERIOLE

"de petit bateau" en carpaccio au citron vert et au caviar de Sologne

**Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and French caviar**

**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**

**Pinot Gris - Vendange Tardive, Domaine Trimbach, Alsace, France 2000**

\* \* \*

## 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** en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de truffe blanche  
**Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle**
- LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic (supplément \$300)  
**Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$300)**

## LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

- ✓ **LA CHATAIGNE** en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotles  
**Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant**

## LES PLATS / MAIN COURSES

- LA SAINT-JACQUES** les noix rôties, jeunes poireaux et condiment au kumquat  
**Pan-seared sea scallop with kumquat reduction**
- 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 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 \$4,80)  
**Grilled A4 Kagoshima Wagyu beef with horseradish mustard (supplement \$4,80)**
- 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** en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de truffe blanche  
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle ..... 580
-  **\*LA CHATAIGNE** en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotles  
Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant ..... 360
- \*LA LANGOUSTINE** en papillote croustillante au basilic  
Crispy langoustine papillote with basil ..... 300
- \*LA SAINT-JACQUES** la noix rôtie, jeune poireau étuvé au caviar et condiment au kumquat  
Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar..... 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 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 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 fries .....750

**LA TRUFFE BLANCHE** en duo mêlé de pommes de terre roseval à l'huile vierge et copeaux de foie gras  
Foie gras rolls on "Roseval" potatoes salad with white truffle..... 900

\* \* \*

**LA SAINT-JACQUES** les noix rôties, jeunes poireaux étuvés au caviar et condiment au kumquat  
Pan-seared sea scallop with kumquat reduction and Sologne caviar ..... 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 épicée  
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 guest 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 SOUFFLÉ

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