

LE JARDIN  
de Joël Robuchon

## 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

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

~

#### Le Homard

cardinalisé au beurre salé, pois princess mitonnes et bisque épicée façon "bouillabasse"  
*Roasted lobster, stewed green peas and spicy bisque sauce style "bouillabasse"*

~

#### \*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)*



MICHELIN  
2024



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

MENU DÉCOUVERTE \$980

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 \$ 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 \$1380

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 IMPERIAL** 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

 **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  
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 coraline épicée (supplément \$150)  
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$150)

\* \* \*

 **LE RIZ** aux piments, 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 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 imported cheese selection from the cheese trolley

**LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES** sur le chariot  
Your own preferences from the dessert trolley

**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

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** 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 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 épicée  
Maine lobster spaghetti with imperial caviar and coral emulsion ..... 850

 **LE RIZ** aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées  
Risotto style rice with pimentos 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

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

de "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)

\* \* \*

### LE CHARIOT DE DESSERTS

le choix de nos pâtisseries  
Your own preferences and combination (3-choices) with 1 scoop of homemade ice-cream

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge