

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 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 \$188 for Remy Martin Louis XIII Pairing (20ml per glass)



MICHELIN
2024

LE JARDIN
de Joël Robuchon

~ 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)

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 piments, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos 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 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 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'avocado, 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 fries..... 750

* * *

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 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 caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune

Free-range quail and foie gras with girolles 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

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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

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 SPHÈRE

en sucre soufflé, à la fraise Gariguettes et aux fines bulles de champagne rosé
Gariguettes strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with rose champagne jelly

* * *

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