

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

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, pois princess mitonnes et bisque épicée façon "bouillabasse"
Roasted lobster, stewed green peas and spicy bisque sauce style "bouillabasse"

~

***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)



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)

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 coralline 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 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 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