

LE JARDIN
de Joël Robuchon

CRISTAL WINE DINNER
18TH NOVEMBER 2025

LOUIS ROEDERER Collection 244 – Jeroboam 3 Litres- Welcome Drink

Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

POUR COMMENCER

la gondole en imprimé de persil à la truffe blanche
Parsley and white truffle gondola

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de choux fleur
Sologne Imperial caviar in lobster jelly with cauliflower cream

LOUIS ROEDERER Brut Nature 2018

~

LA LANGOUSTINE

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

LOUIS ROEDERER Brut Rose Vintage 2017

~

L'ŒUF DE POULE

à la coque sans coque sur un riz nacré aux copeaux de truffe blanche d'Alba
Soft boiled egg on golden pearl rice with Alba white truffle

Cristal Brut Vintage 2016

~

LA SAINT-JACQUES

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

Cristal Brut Vintage 2014

~

LE HOMARD BLEU

cardinalisé au beurre salé, pois princesse mitonnés et bisque épicée façon "bouillabaisse"
Roasted blue lobster, stewed green peas and spicy bisque sauce style "bouillabaisse"

Cristal Brut Vintage 2013

~

LA CAILLE

caramélisée au foie gras, châtaignes confites au jus, jeunes pousses de moutarde
Free-range quail and foie gras with chestnut and mustard cress

Cristal Brut Vintage 2008 Magnum

LE BOUCHON

aux bulles de Champagne rosé, fraîcheur à la mandarine impériale
Rosé Champagne surprise, mandarin imperial sorbet

LOUIS ROEDERER Carte Blanche Collection 245

LE MOKA OU LE THE

Espresso, coffee or tea

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

8 Courses HK\$4,980 plus 10% service charge