



Menu "Signature"

« Découvrez les plats emblématiques de Joël Robuchon »

POUR COMMENCER

petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié
Sea urchin topped on parmesan biscuit flavored with coffee

LE CAVIAR IMPERIAL

en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée
A surprise of Sologne Imperial caviar served with Alaskan king crab

~

LA LANGOUSTINE

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

~

LA SAINT-JACQUES

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

~

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"

~

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, foie gras en une interprétation Rossini au Porto vintage
Slow cooked Châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine

LA PERLE

aux canneberges, gelée végétale brûlée à l'Armagnac
Red pearl with Armagnac and cranberry symphony

~

LA SYMPHONIE DES DOUCEURS

au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts
Dessert trolley, your own preferences and combination

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\$3,280 plus 10% service charge

Same course menu for complete table only

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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 750

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..... 500

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 served with Alaskan king crab 920

L'ONGLET DE BŒUF en tartare à la truffe et ses frites à l'ancienne

Steak tartar with black truffle and hand cut French fries750

* * *

LA SAINT-JACQUES les noix au curry vert et à la coriandre

Pan-seared scallop with green curry and coriander sauce 890

L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar Impérial de Sologne

Sologne Imperial caviar over a crispy poached egg 980

LA LANGOUSTINE truffée et cuite en ravioli, étuvée de chou vert

Scampi ravioli with black truffle and foie gras sauce 910



Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tous 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

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..... 780

LES SPAGHETTI à notre façon, au homard bleu escorté d'une sauce coraline épicée

Blue lobster spaghetti in our style with spiced coral sauce 980

* * *

LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune

Free-range quail and foie gras with girolle mushrooms 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 880

LE BŒUF WAGYU japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort

Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard 1680

LA PINTADE à la broche, foie gras et pommes de terre confites au jus (pour deux personnes minimum 60 minutes)

Roasted guinea fowl and a whole piece of duck foie gras served with confit potatoes

(Minimum for two or above, take 60 minutes) 2880



Plats végétariens / Vegetarian dishes

"Le chef sera heureux de s'adapter à votre demande pour tous 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

\$ 280

LES FROMAGES DE NOS REGIONS

sélectionnés et affinés par nos soins

Your choice of French cheeses from our trolley

* * *

LE YUZU

en soufflé chaud avec son cœur coulant et un sorbet basilic et yuzu

Soufflé with a flowing heart and refreshing basil

(Preparation time is 20 minutes)

* * *

LA SYMPHONIE DES DOUCEURS

au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts

Dessert trolley, your own preferences and combination

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge

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

MENU DÉCOUVERTE \$980

L'Amuse-Bouche

* * *

Entrée / Appetizer

* * *

Plat au Choix

Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries

MENU PLAISIR \$ 1280

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 \$1680

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 \$98 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 surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$400)
A surprise of Sologne Imperial caviar served with Alaskan king crab (supplement \$400)

LA SERIOLE "de petits bateaux" en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette
Wild king yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper

* * *

✓ **LE CEPE ET L'AUBERGINE** mariage soyeux relevé d'un nuage de riz nacré
Fine cep mushroom and eggplant "velouté" with jasmine rice cream

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic (supplément \$280)
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$280)

LES PLATS / MAIN COURSES

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 escorté d'une sauce coralline épicée (supplément \$200)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$200)

* * *

✓ **LE RIZ** aux pimientos, 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 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard (supplement \$480)

LA CAILLE des Dombes caramélisée au foie gras, fricassée de girolles au vin jaune
Free-range quail and foie gras with girolle mushrooms

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES DE NOS REGIONS sélectionnés et affinés par nos soins
Your choice of French cheeses from our trolley

LA SYMPHONIE DES DOUCEURS au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts
Dessert trolley, your own preferences and combination

LE SOUFFLÉ chaud au chocolat Guanaja, escorté d'une crème glacée à la vanille de Tahiti
Signature Guanaja chocolate soufflé, served with Tahitian vanilla ice cream
(Preparation time is 20 minutes)



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