



Dîner de Gala

~Extravagance à la Truffe Blanche~

~ Menu for the 18th Anniversary of L'Atelier de Joël Robuchon Hong Kong ~

Les disciples de Joël Robuchon perpétuent son savoir-faire à travers ses plus grands classiques

Pour Commencer

un velouté soyeux de maïs et un œuf de caille à la coque sans coque
Delicate cold corn soup and soft-boiled quail egg

Le Homard

duo de chou-fleur aux arachides grillées et jeune pousse de salade
Lobster with cauliflowers and grilled peanuts, young salad cress

~

Le Macaroni 'Candele'

fine farce aux artichauts mitonnés, émulsion végétale et sauce Fleurette au jus gras
'Candele' macaroni stuffed with simmered artichokes, vegetal foam and 'Fleurette' sauce

~

Le Riz et l'Oursin

comme 'une paella nacrée' avec cébette
Rice and sea urchin like a 'paella', perfumed with young onion

~

La Grenouille

la cuisse en fritot à la crème ailée et mayonnaise à l'ail noir
Frog legs and crispy kadaïf, light garlic cream and black garlic mayonnaise

~

Le Veau

Chateaubriand et foie gras en une interprétation 'Rossini' au vieux Porto
Veal Chateaubriand and foie gras 'Rossini' style with vintage port wine sauce

La Surprise

création autour d'un fruit de saison
Seasonal fruit delight

~

Le Dessert

du moment inspiration de notre chef pâtissier
Special creation for Gala

Le Café ou le Thé

mignardises
Coffee or Tea

HKD\$5,280 plus 10% service charge

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are made in house by our baker



LE DINER LOUIS ROEDERER

du 22 Novembre 2024

BOISSON DE BIENVENUE

Welcome Drink

Louis Roederer Collection 242 – Magnum

POUR COMMENCER

petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié

Sea urchin topped on parmesan biscuit

Louis Roederer Brut Blanc de Blanc 2016

* * *

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

Louis Roederer Cristal Brut 2015

* * *

LA SAINT-JACQUES

en turban de spaghetti au fumet Saint-Hubert

Spaghetti 'Turban' stuffed with scallop mousse

Louis Roederer Cristal Rose 2014

Celebrates the 50th anniversary of the creation of Cristal Rosé since 1974

* * *

LE MEROU SAUVAGE

en croute de sel, sauce Louis Roederer perlée aux grains de caviar

Salt baked wild Grouper, champagne sauce and caviar

Louis Roederer Camille Hommage Blanc 2020

Crafted in limited production

* * *

LA POULARDE DE BRESSE

en vessie, escortée d'une fleurette aux légumes de saison à la truffe blanche

Bresse chicken cooked in pork bladder with white truffle

Louis Roederer Camille Hommage 2020

Crafted in limited production

* * *

LE BOUCHON

aux bulles de Champagne rosé, coulis cranberries aux marrons de l'Ardèche

Bubbly pink Champagne, cranberry coulis and chestnut

Louis Roederer Carte Blanche Collection 243

HKD\$4,880 plus 10% service charge

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

