

**LE JARDIN**  
de Joël Robuchon

**MENU DÉCOUVERTE**

**L'AMUSE-BOUCHE**

\* \* \*

**LE CAVIAR IMPÉRIAL**

et le king crabe en cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes  
**King crab and avocado cannelloni with Imperial caviar**

\* \* \*

**L'ASPERGE BLANCHE**

sur une émulsion végétale au miso, petites feuilles de shiso et langues d'oursin  
**White asparagus with miso emulsion, Espelette pepper and sea urchin**

\* \* \*

**LA MORILLE**

et ses ravioles mitonnées au céleri, fleuri d'une brume végétale au jus  
**Morel mushrooms and Iberico ham raviolis with celeriac foam**

\* \* \*

**LE HOMARD**

cardinalisé au beurre salé, petits pois princesse mitonnés et baby bok choy, escorté d'une bisque épicée  
**Grilled Maine lobster with green peas and baby bok choy**

\* \* \*

**L'AMADAI**

rôti sur ses écailles, mousseline de carottes au gingembre et émulsion citronnelle  
**Crispy amadai fillet with carrot mousse and lemongrass emulsion**

\* \* \*

**LE PIGEON**

au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras d'oie et accompagné d'un bouillon aux petites ravioles  
**Slow cooked French pigeon with foie gras and smoked bacon,  
accompanied with chicken bouillon and petit raviolis**

ou/ or

**LE BŒUF**

japonaise A3 tranché, pimientos del Padron et échalote croustillante japonaise A3 tranché, pimientos del Padron et échalote croustillante

(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)

**Pan seared Japanese A3 Wagyu with crispy shallots and Padron peppers**

(SUPPLEMENT \$250 FOR A5 WAGYU)

\* \* \*

**LE PARFUM DES ÎLES**

onctuosité aux fruits de la passion, granité au rhum «Ambré», légèreté à la noix de coco  
**Smooth passion fruit cream with rum granite and light coconut mousse**

\* \* \*

**LA POIRE**

en bavaois à la Williamine et chocolat "JR~10~HK" crispy de Peta-ZETA  
**Pear compotes with Williamine, "JR~10~HK" chocolate shell and Peta Zeta**

\* \* \*

**LE MOKA OU LE THÉ**

mignardises

**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

**HK\$2080 plus 10% service charge**