



HONG KONG

## 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 mushroom 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

japonais tranchée, étuvée de morilles et edamames à la sarriette

(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)

**Pan seared Japanese A3 Wagyu beef with morel mushrooms and edamame beans**

(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 bavarois à la Williamine et chocolat "JR~10~HK" crispy de Peta-ZETA

**Pear compotes with Williamine, "JR~10~HK" chocolate shell and Peta Zeta**

\* \* \*

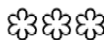
### LE MOKA OU LE THÉ

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**