



MENU DÎNER

(DINNER MENU IS EXCLUSIVELY SERVED AT L'ATELIER-SHOW KITCHEN)

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

LE KING CRABE

le merus tiède au curry, poireau mimosa au wasabi et caviar impérial
Spiced Alaska king crabmeat with leek & egg mimosa salad and imperial caviar

* * *

LE BLACK COD

caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, émulsion au lait de coco
Black cod with Malabar black pepper sauce, Chinese cabbage and coconut 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

le filet pané au poivre, méli-mélo d'asperges vertes et morilles

(SUPPLÉMENT \$370)

Teppanyaki Kagoshima beef tenderloin with green asparagus and morel mushrooms

(SUPPLEMENT \$370)

* * *

LE PAMPLEMOUSSE ROSE

en compoté sur sa mousse à la framboise, gelée au miel et glace citron vert
Grapefruit compotes with raspberry mousse, honey jelly and lime ice-cream

* * *

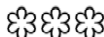
LE MOKA OU LE THÉ

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\$1180 plus 10% service charge