

**LE JARDIN**

de Joël Robuchon

## MENU VEGETARIEN

### POUR COMMENCER

le quinoa, cœur de bouchée dorée et moelleuse au piquillo fumé  
Quinoa, golden pastry and smooth smoked piquillo

\* \* \*

### LA BURRATA

en méli-mélo d'avocat et tomate épicé  
Burrata cheese with avocado slices and spicy tomato coulis

### L'AUBERGINE

confite aux fins aromates et son curry de légumes  
Spiced eggplant confit with curry flavored vegetable puree

### L'ASPERGE BLANCHE

sur une émulsion végétale au miso, petites feuilles de shiso et piment d'Espelette  
White asparagus with miso emulsion and Espelette pepper

### L'ARTICHAUT

sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche au curcuma  
Baby artichoke and puree with curcuma emulsion

### LE RIZ

façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes  
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

\* \* \*

### LA POMME VERTE

les pommes caramélisées sous leur sorbet, gelée de cerise tremblotante  
Caramelized green apple and sorbet with cherry jelly

\* \* \*

### LE CAFÉ OU LE THÉ

escorté de "bonbons" chocolat au caramel  
Espresso, coffee or tea

TOUS NOS PAINS SONT FAITS M AISON PAR NOTRE BOULANGER  
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



HK\$1180 plus 10% service charge

**\*MENU SANS GLUTEN**

Please advise us if you have any food allergies