

**L'ATELIER**  
de Joël Robuchon

HONG KONG

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~  
-LUNCH AT YOUR OWN COMPOSITION-

**MENU \$498**

**Entrée ou Soupe**  
**Appetizer or Soup**

\* \* \*

**Plat au Choix**  
**Choice of 1 Main Course**

\* \* \*

**Dessert/Fromages**  
(Supplement \$60 for cheeses)

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
**Coffee or tea and confectioneries**

**MENU \$598**

**Entrée / Appetizer**

\* \* \*

**Soupe/ Soup**

\* \* \*

**Plat au Choix**  
**Choice of 1 Main Course**

\* \* \*

**Dessert/Fromages**  
(Supplement \$60 for cheeses)

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
**Coffee or tea and confectioneries**

**MENU \$758**

**Entrée / Appetizer**

\* \* \*

**Soupe/ Soup**

\* \* \*

**2 Plats au Choix**  
**Choice of 2 Main Courses**

\* \* \*

**Dessert/Fromages**

\* \* \*

**Café ou thé et ses mignardises**  
**Coffee or tea and confectioneries**

**SELECTION DU SOMMELIER**

**Sommelier Selection**

**White**

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE,  
CLOS DE L'ORATOIRE BLANC,  
SOUTHERN RHONE, FRANCE 2015  
\$185 per glass

**Red**

CHATEAU MUSAR, LEBANON 1998  
\$195 per glass

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER  
ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER  
All prices are subject to 10% service charge

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**LE SAUMON** en tartare aux pousses de shiso et caviar impérial (supplément \$80)

Salmon tartare with shiso and imperial caviar (supplement \$80)

**L'ASPERGE BLANCHE** les pointes fondantes en salade, copeaux de foie gras et jambon ibérique

Seasonal white asparagus with foie gras rolls and iberico ham

**LA GRENOUILLE** les cuisses caramélisées sur une épeautre du pays Sault en risotto à l'ail doux

Caramelized frog legs on creamy spelt risotto

## LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

**LE FOIE GRAS** chaud dans un bouillon aux céleris relevé au gingembre

Warm duck foie gras and celeries in fine spiced bouillon

**L'ŒUF DE POULE** façon "ile flottante", fin velouté d'asperge verte au parmesan et chorizo

Green asparagus "velouté" with soft boiled Egg in "ile flottante" style and chorizo

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LE BLACK COD** caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar, émulsion au lait de coco

Black cod with Malabar black pepper sauce and coconut foam

**LA LOTTE** le médaillon dans une "kokotxa", pommes de terre en senteurs méditerranéenne

Slow cook monkfish fillet in Mediterranean style with saffron potato

**LES SPAGHETTIS** au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$30)

Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$30)

\* \* \*

**LE BŒUF** L'onglet, petite aubergine glacée au soja et coriandre

Pan seared beef flap with spiced eggplant and coriander

**L'AGNEAU DE LAIT** la selle rôti en méli-mélo d'asperges vertes et pommes de terre nouvelles légèrement fumées

French lamb saddle with green asparagus and potatoes

**LE CANARD** de Challans cuit sur la peau, navets au foie gras et tuiles aux cacahuètes

Grilled Challans duck breast, foie gras with turnip and crispy peanut tuiles

## LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

**LES FROMAGES** affinés par nos soins (supplément \$60)

Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

**LA POIRE** la compotée sur une ganache au chocolat "JR~10~HK" et sa crème glacée

Pear compotes with "JR~10~HK" chocolate mousse and ice-cream

**L'ANANAS** la mousse en assortiment de fruits exotiques, crème au Malibu et sorbet mangue

Delicate pineapple mousse with exotic fruits, Malibu cream and mango sorbet

**LA BANANE** crémeuse aux éclats de caramel au lait et sa glace au rhum

Smooth banana cream with caramel chips and rum ice-cream

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 allergies