



HONG KONG

MENU DÎNER

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

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

LE CAVIAR

sur des capellini au coulis de tomate épicé et ses légumes croquants

French caviar with capellini pasta, tomato coulis and seasonal vegetable

* * *

LE HOMARD

cardinalisé au beurre salé, fleur de courgette mitonnée aux encornets et sa bisque d'oursin

Grilled Maine lobster, stuffed zucchini blossom with squids and bisque

* * *

LA CAILLE

caramélisée au foie gras, pomme purée et salade d'herbes

Free-range quail with foie gras, served with mashed potato

ou/ or

LE BŒUF DE KAGOSHIMA

le filet au poivre en méli-mélo de girolles et petit pois à la sariette, condiment à l'ail noir

(SUPPLÉMENT \$370)

Teppanyaki Kagoshima beef tenderloin with girolles mushroom, green peas, black garlic

(SUPPLEMENT \$370)

* * *

LES CERISES

au kirsch sur une mousse aux griottes en crumble et sa fine tuile amande

Cherry compotes with kirsch mousse, almond tuile and kirsch ice-cream

* * *

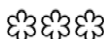
LE MOKA OU LE THÉ

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