



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

* * *

LA SAINT-JACQUES

la noix au curry vert et coriandre, farfalle à l'encre de seiche

Hokkaido scallop with green curry and coriander sauce, squid ink farfalle

* * *

LE FOIE GRAS

de canard chaud aux cerises mitonnées dans leur jus et amandes croquantes

Pan-fried duck foie gras with cherry confit and crunchy almonds

* * *

LA LANGOUSTINE

le bouillon épicé et ses petites ravioles de petit pois frais à la menthe

Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

* * *

L'AMADAI

rôti sur ses écailles, mousseline de carottes au gingembre et émulsion citronnelle

Crispy amadai fillet with carrot mousse and lemongrass emulsion

* * *

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

japonais tranchée, étuvée d'edamames à la sarriette et croustille de pomme de terre

(SUPPLÉMENT \$250 POUR LE BŒUF WAGYU A5)

Pan seared Japanese A3 Wagyu beef with edamame beans and potatoes

(SUPPLEMENT \$250 FOR A5 WAGYU)

* * *

L'ABRICOT

en compotée à la Vanille, sorbet mangue et crème légère aux amandes

Apricot compote with mango sorbet and almond mousse

* * *

LA CERISE

confite en méli mélo de gelée, crème glacée au chocolat "JR~10~HK" et tuiles au café

Cherry jelly with "JR~10~HK" chocolate ice cream and coffee tuile

* * *

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