

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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

MENU \$598

Entrée ou Soupe
Appetizer or Soup

* * *

Plat au Choix
Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

MENU \$698

Entrée / Appetizer

* * *

Soupe/ Soup

* * *

Plat au Choix
Choice of 1 Main Course

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

MENU \$ 858

Entrée / Appetizer

* * *

Soupe/ Soup

* * *

2 Plats au Choix
Choice of 2 Main Courses

* * *

Dessert or Cheese

* * *

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea and confectioneries

SELECTION DU SOMMELIER

Sommelier Selection

White

SAUVIGNON BLANC, TEKOKO,
MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 2013

\$240 per glass

CORTON CHARLEMAGNE, GRAND CRU,
DOMAINE HENRI BOILLOT, BOURGOGNE,

FRANCE 2009

\$535 per glass

Red

PINOT NOIR, TE WAHI, CENTRAL OTAGO, NEW
ZEALAND 2014

\$275 per glass

CHÂTEAU TROPLONG MONDOT, ST ÉMILION,
BORDEAUX, FRANCE 2008

\$420 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

LA DAURADE royale et caviar impérial en "sushi" de haricots verts à l'échalote (supplément \$80)
Sea bream and French green beans in "sushi" style with imperial caviar (supplement \$80)

LE KING CRABE sur une semoule de brocolis aux herbes fraîches, sucs de tomates épicés
King crab with broccoli and semoule salad, tomato coulis

LA TOMATE en cœur de straciatella à l'estragon et mimosa sur son eau en gelée
Fresh tomato jelly with straciatella cheese and egg mimosa

LE MAIS l'onctueuse crème froide sur une pana cotta de foie gras en gelée de volaille et magret fumé
Smooth sweet corn cream on foie gras pana-cotta and fine jelly with smoke duck breast

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

LA LANGOUSTINE le bouillon épicé et ses petites raviolis de petit pois frais à la menthe
Fine scampi bouillon with petit raviolis and green peas

LA BETTERAVE en fin velouté, méli- mélo d'anguille fumée et légumes croquants
Velvety beetroot "Velouté" with smoked eel and seasonal vegetable

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

LE FLETAN le pavé sur un lit de haricots de paimpol verjuté au chorizo iberico de bellota
Pan seared halibut fillet with white beans and iberico chorizo

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$30)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$30)

* * *

LE VEAU La noix et sa marmelade de citron, onctueuse polenta aux artichauts poivrades
Pan seared veal loin with creamy polenta and baby artichokes

LE PORC IBERIQUE "la plume" rôti rosé et caramélisé, cromesquis de riz à la scarmoza
Caramelized Iberico pork "pluma" with common rue and crispy cromesquis

LA VOLAILLE fermière farci au shitake, étuvée de petits pois à la sariette
Slow cooked French chicken with shitake mushroom and braised green peas

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins
Fine imported cheese selection from the cheese trolley

LE CHOIX DE NOS PÂTISSERIES sur le chariot
Your own preferences from the dessert trolley

LE MIEL dans une farandole de choux au yuzu et sa crème glacée
Yuzu cream puff with honey ice cream and crispy hazelnut tuille

LE LITCHI la mousse sur une soupe de framboises, tuile croustillante et pistaches concassées
Fresh lychee and mousse with raspberry soup

L'ABRICOT en gelée et sa crème d'amandes douces, glace à la vanille de Tahiti
Apricot compote with almond cream and vanilla 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