



~ *L'Eté* ~

*“Les disciples de Joël Robuchon perpétuent son savoir-faire
afin d’imaginer ce menu pour vous.
Pour ainsi découvrir une multitude de saveurs et la magie de la
modernité et de la tradition”.*

*"Joel Robuchon' disciples perpetuate his expertise to imagine this
tasting menu for you.
To discover a multitude of flavors and the magic of both tradition
and modernity"*



MICHELIN GUIDE

2026

Menu Signature

Les plats emblématiques de Joël Robuchon

Pour Commencer

la fine feuille persillée en gondole, à la fondue de Comté et truffe noire

Parsley's gondola leaf with melting Comte cheese and black truffle

黑松露芝士貢多拉

Le Caviar de Sologne

en surprise sur un king crab rafraîchi d'une infusion de corail anisée

Imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream

魚子醬帝王蟹塔伴海鮮凍

Le Homard Bleu

en cocotte lutée, persillade de matsutakés aux tomates confites

Cocotte of Brittany lobster, Matsutake mushrooms and tomato confit

法式藍龍蝦煲伴松茸菌及油封蕃茄

Le Bœuf Wagyu

Châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux Porto

Beef Châteaubriand and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine

香烤牛柳及鴨肝配砵酒汁

Les Fromages de Nos Régions

sélectionnés par nos soins selon les saisons

Your choice of French cheeses from the trolley

自選精緻法國芝士車

La Crêpe Soufflée

traditionnelle au citron vert, escortée d'un sorbet au fromage blanc

Traditional soufflé crêpe flavored with lime and an unctuous cottage cheese sorbet

法式薄餅疏乎里配芝士雪葩

La Symphonie des Douceurs

au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts

Dessert trolley - your own preferences and combination

精選甜品車

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

Coffee or tea served with sweet temptations

咖啡或茶伴精美糖果

\$3,888 per person 每位

POUR LA TOTALITE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
FOR YOU TO EXPERIENCE (FOR THE WHOLE TABLE ONLY)

只限整桌及同款套餐

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger. All our breads are made in house by our bakery team.
Le prix ne comprend pas la surcharge de 10% pour le service. All prices are subject to 10% service charge.*

**Some dishes may contain raw or undercooked ingredients*

Le Menu de Saison

L'Eté

Pour Commencer

la gariguette, en gazpacho avec un lacté de brebis givré
Strawberry gazpacho with frozen ricotta and pistachio flakes
草莓凍湯伴芝士及開心果仁

Le Saumon Fumé

en frivolité escorté d'une fleurette au raifort et caviar de Sologne
Smoked salmon in frivolity accompanied by a horseradish light cream with caviar
煙燻蘇格蘭三文魚配特色芥末奶油伴法國魚子醬

La Langoustine

en ravioli truffée avec une étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and braised green Savoy cabbage
深海螯蝦雲吞伴黑松露及包心菜

Les Cuisses de Grenouille

à la crème de persil aux échalotes et matsutakés en persillade
Pan fried frog legs, parsley and shallot cream served with Matsutake mushrooms
香蒜田雞腿伴松茸菌

Le Homard Bleu

cardinalisé, pois princesse mitonnés et bisque épicée façon “ Bouillabaisse ”
Roasted lobster with salted butter, stewed green peas and spicy bisque sauce
香烤龍蝦伴青豆配龍蝦濃汁

Le Black Cod

caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au beurre de crustacé
Black cod caramelized with miso and a pearly shellfish butter jus
香烤阿拉斯加鱈魚配日本麵豉及海鮮牛油汁

Le Pigeon de Bretagne

le suprême en duo de foie gras au lard paysan
Brittany pigeon and foie gras duo steamed with farmed bacon
法國白鴿鴨肝卷

La Crêpe Soufflée

traditionnelle au citron vert, escortée d'un sorbet au fromage blanc
Traditional soufflé crêpe flavored with lime and an unctuous cottage cheese sorbet
法式薄餅疏乎里配芝士雪葩

La Symphonie des Douceurs

au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts
Dessert trolley - your own preferences and combinations
精選甜品車

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
Coffee or tea served with sweet temptations
咖啡或茶伴精美糖果

\$3,388 per person 每位

POUR LA TOTALITE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
FOR YOU TO EXPERIENCE (FOR THE WHOLE TABLE ONLY)
只限整桌及同款套餐

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger. All our breads are made in house by our bakery team.
Le prix ne comprend pas la surcharge de 10% pour le service. All prices are subject to 10% service charge.
Some dishes may contain raw or undercooked ingredients.

L'Eté

Les Entrées Froides et Chaudes 頭盤類

Le Caviar de Sologne en surprise sur un crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée <i>Imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly</i> 魚子醬帝王蟹塔伴海鮮凍	\$1,188
Le Saumon Fumé en frivolité escorté d'une fleurette au wasabi <i>Smoked salmon in frivolity accompanied by a horseradish light cream</i> 煙燻三文魚配特色辣根奶油	\$888
Le Crabe Royal en mille-feuille de tomate avec un coulis verjuté <i>Mille-feuille of tomato and crabmeat</i> 鮮嫩蕃茄蟹肉千層	\$1,088
Les Cuisses de Grenouille à la crème de persil aux échalotes et matsutakés en persillade <i>Pan fried frog legs, parsley and shallot cream served with Matsutake mushrooms</i> 香蒜田雞腿伴松茸菌	\$788
L'Œuf de Poule mollet et friand au caviar Impérial et au saumon fumé <i>Crispy soft-boiled egg, Imperial caviar and smoked salmon</i> 脆炸嫩煮蛋伴魚子醬及煙燻三文魚	\$1,088
La Langoustine en ravioli truffée avec une étuvée de chou vert <i>Scampi ravioli with black truffle and braised green Savoy cabbage</i> 深海螯蝦雲吞伴黑松露及包心菜	\$1,288
Le Petit Pois en fin velouté soyeux, sur une marmelade de cébette iodée aux grains de caviar <i>Smooth seasonal green pea soup with onion marmalade and oscietra caviar</i> 法式青豆濃湯伴洋葱忌廉及魚子醬	\$528

L'Été

Les Plats Principaux 主菜類

Le Homard Bleu **\$1,188**

en cocotte lutée, persillade de matsutakés aux tomates confites
Cocotte of Brittany lobster, Matsutake mushrooms and tomato confit
法式藍龍蝦煲伴松茸菌及油封蕃茄

Le Black Cod **\$908**

caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au beurre de crustacé
Black cod caramelized with miso and a pearly shellfish butter jus
香烤阿拉斯加鱈魚配日本麵豉及海鮮牛油汁

Le Kinki **\$988**

en écaillés de pomme de terre et escorté d'une bisque façon « Bouillabaisse »
Kinki in « Bouillabaisse » style with crispy potatoes
日本喜知次配南法式海鮮濃湯

Le Pigeon de Bretagne **\$988**

en duo de foie gras cuit à la vapeur de chou vert
Brittany pigeon and foie gras duo steamed in green savoy cabbage
法國白鴿鴨肝卷

L'Agneau de L'Aveyron **\$1,088**

en habit noir, Pastoral aux herbes fraîches
French lamb rack roasted with black truffle and served with herbs salad
法國羊排配黑松露伴香草沙律

Le Bœuf Wagyu **\$3,288**

Châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux Porto (pour 2 pers.)
Beef Châteaubriand and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine (for 2 persons)
香烤牛柳及鴨肝配砵酒汁(兩位用)

La Poularde de Bresse **\$3,488**

cuite en vessie et escortée d'une fleurette aux légumes de saison (pour 2 pers) - 60 min
Bresse chicken cooked in pork bladder with fleurette sauce, seasonal vegetables (for 2 persons) - 60 min
法國布雷斯雞伴時令蔬菜(兩位用--需時 60 分鐘)

L'Été

Les Fromages et Desserts 芝士及甜品

Les Fromages de Nos Régions

\$288

sélectionnés par nos soins selon les saisons

Cheese trolley, your own preferences and combination

自選法國芝士

La Crêpe Soufflée

\$288

traditionnelle au citron vert, escortée d'un sorbet au fromage blanc

Traditional soufflé crêpe flavored with lime and an unctuous cottage cheese sorbet

法式薄餅疏乎里配芝士雪葩

La Symphonie des Douceurs

\$288

au choix selon vos désirs sur notre chariot de desserts

Dessert trolley, your own preferences and combination

精選甜品車