



*Robuchon
au
Dôme*

Menu de la Saint-Valentin 2017
imaginé par Joël Robuchon

L'Œuf De Poule « Mimosa »
en symphonie gourmande au crabe royal et truffe noire
“Mimosa” egg with king crab and black truffle

Le Caviar de Sologne
en symphonie de tartare de saumon, aux pousses de shiso
Scottish salmon tartar with Impérial caviar, shiso flower and saffron crispy bread

La Truffe Noire
en fine tarte friande aux oignons confits et au lard fumé paysan
The famous black truffle tart with confit onion and bacon

Le Homard Cardinalisé
au beurre salé, pois princesse et baby bok choy, escorté d'une bisque épicée
Roasted Lobster with salted butter, green pea and bok choy follow with spice bisque

Le Bar de Ligne
cuit en côtelettes, ravigoté d'une sauce au poivre de « Malabar », épinard petites feuilles
Line-caught sea bass, Malabar pepper sauce, wasabi baby spinach and coconut foam

Le Bœuf
châteaubriand et foie gras en une interprétation “Rossini” au vieux porto
Beef châteaubriand and foie gras, “Rossini” style and vintage port wine

Le Rose Fleuri
aux bulles de champagne rosé, mousse légère de fraises des bois
Light wild strawberry mousse with rosé champagne punch

La Couronne de la Reine
à la mangue perroquet et une neige au coulis de caramel
Fresh mango, light cloud of egg white and caramel coulis

Le Café ou le Thé
escorté de douceurs sucrées
Coffee or tea served with sweet temptation



MOP \$6,700 for two

Subject to 10% service charge