

~MENU AT YOUR OWN COMPOSITION~

Imaginé par Joël Robuchon

MENU GOURMET RMB 488

Amuse-bouche

3 plats au choix
Choose any 3 dishes

Mignardises
Confectioneries

Servi au diner après 21:00 seulement au comptoir
Served for dinner after 21:00 and counter seats only

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

All our breads are house made by L'Atelier's baker

Prices are subject to 10% service charge

LE CRABE ROYAL *et l'avocat en cannelloni, saveurs d'agrumes et langues d'oursin*
King crab and avocado cannelloni with a citrus emulsion and sea urchin

LA DORADE *en carpaccio au citron vert, piment et aux grains*
Sea bream carpaccio with lemon dressing, pink pepper corn

LE JAMBON "IBERICO DE BELLOTA 5J" *pain toasté à la tomate*
"5J" ham with toasted bread and fresh tomato

LE PATE EN CROUTE *au foie gras et pistaches*
Foie gras and pistache «pâté en croûte»

✓ **LE KABOCHA** *en fin velouté relevé d'une émulsion au gingembre aux graines de courge*
Pumpkin velouté with ginger emulsion and crispy seeds

✓ **L'ARTICHAUT** *rôti sur une purée onctueuse avec un cappuccino de pois chiche au curcuma*
Roasted baby artichoke and puree, curcuma and chick peas cappuccino

L'ŒUF DE POULE MIROIR *au plat sur un riz nacré juste coloré aux copeaux de parmesan*
Egg sunny side up with creamy rice cake and parmesan shavings

LA SAINT-JACQUES *dorée aux fregolas avec une émulsion coralline au Château Chalon*
Pan-fried scallop with fregola "risotto" and coral emulsion

LE HOMARD *cardinalisé escorté d'une bisque épicée, jeunes pois mitonnés*
Roasted lobster, stewed peas with a spiced lobster bisque

LE BLACK COD *glacé au miso ,pak choy, jus perlé au poivre noir*
Miso glazed black cod with pak choy, Malabar pepper sauce and coconut foam

L'ONGLET *en tartare et ses pommes frites allumettes*
Steak tartar with its traditional French fries

LA VOLAILLE, *le suprême façon "Milanaise", salade estivale aux lamelles de parmesan*
Free range chicken "Milanaise", seasonal salad with parmesan shavings

LE COCHON DE LAIT *confit dans son jus en ravigote aux fins aromates*
Crispy boneless suckling pig with aromatic garnish and shallot puree

LE BURGER *de bœuf au foie gras et aux poivrons verjutéés*
Beef and foie gras burger with lightly caramelized bell peppers

LA SANGRIA *fruits et granité avec une écume d'orange et tuile croustillante au vin rouge*
Sangria and granite with orange foam and crispy red wine tuile

LE CHOCOLAT SENSATION *crémeux au chocolat Araguani, sorbet cacao, brisures de biscuits Oréo*
Onctueux Araguani chocolate, cocoa sorbet, oreo biscuit

LA FORÊT *crèmeux Guanaja, mousse à la cerise, chantilly au kirsch et sorbet griotte*
"The Forest" Guanaja chocolate and griotte cherries

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

All our breads are house made by L'Atelier's baker

Prices are subject to 10% service charge

~MENU AT YOUR OWN COMPOSITION~

Imaginé par Joël Robuchon

MENU GOURMET RMB 488

Amuse-bouche

Choose any 3 dishes
任选三道菜

Confectioneries
精致点心

Served for Monday to Thursday dinner after 21:00 and counter seats only
此套餐提供周日至周四晚餐21:00以后并仅限吧台位置

All our breads are house made by L'Atelier's baker

Prices are subject to 10% service charge

以上所有价格需另加10%服务费

LE CRABE ROYAL 牛油果蟹肉卷配海胆及柑橘泡沫
King crab and avocado cannelloni with a citrus emulsion and sea urchin

LA DORADE 鲷鱼薄片配特制青柠汁
Sea bream carpaccio with lemon dressing, pink pepper corn

LE JAMBON "IBERICO DE BELLOTA 5J" 西班牙高级伊比利火腿伴番茄多士
"5J" ham with toasted bread and fresh tomato

LE PATE EN CROUTE 法式传统馅饼配鸭肝及开心果
Foie gras and pistache «pâté en croûte»

✓ **LE KABOCHA** 南瓜浓汤配姜味泡沫及香酥南瓜籽
Pumpkin velouté with ginger emulsion and crispy seeds

✓ **L'ARTICHAUT** 烤朝鲜蓟配原汁, 姜黄鹰嘴豆泡沫
Roasted baby artichoke and puree, curcuma and chick peas cappucino

L'ŒUF DE POULE MIROIR 太阳蛋配奶香米饼及帕玛森芝士
Egg sunny side up with creamy rice cake and parmesan shavings

LA SAINT-JACQUES 香煎扇贝搭配意式炖饭及龙虾奶沫
Pan-fried scallop with fregola "risotto" and coral emulsion

LE HOMARD 咸黄油香烤龙虾, 炖煮青菜和五香龙虾汤
Roasted lobster, stewed peas with a spiced lobster bisque

LE BLACK COD 香烤黑鳕鱼配马拉巴黑胡椒汁, 白菜及椰子泡沫
Miso glazed black cod with pak choy, Malabar pepper sauce and coconut foam

L'ONGLET 鞑靼式新鲜牛肉配芝麻菜叶及自家制薯条
Steak tartar with its traditional French fries

LA VOLAILLE 酥炸米兰鸡排搭配夏日沙拉
Free range chicken "Milanaise", seasonal salad with parmesan shavings

LE COCHON DE LAIT 香烤乳猪配酸黄瓜及珍珠洋葱泥
Crispy boneless suckling pig with aromatic garnish and shallot puree

LE BURGER 迷你和牛鸭肝汉堡
Beef and foie gras burger with lightly caramelized bell peppers

LA SANGRIA 风味水果配香橙泡沫及红酒脆片
Sangria and granite with orange foam and crispy red wine tuile

LE CHOCOLAT SENSATION 香浓朱古力慕斯伴可可脆豆及朱古力雪葩
Onctuous Araguani chocolate, cocoa sorbet, oreo biscuit

LA FORÊT 黑森林巧克力配樱桃蘑菇
"The Forest" Guanaja chocolate and griotte cherries

All our breads are house made by L'Atelier's baker
Prices are subject to 10% service charge
以上所有价格需另加10%服务费