

Starters - *entrées*

HK\$

ORIGINAL – origine

(re)Discover “the best of SPOON” - (re)Découvrir les incontournables plats de SPOON

Spicy consomme “Tom Yam Koong”, shii-take and shrimps **140**
Comsommé épicé “Tom Yam Koong”, shiitaké et crevettes

Corn soup, spiny lobster, citrus marmalade, “lobster cookies” **280**
*Soupe de maïs, homard de roche, marmelade d’agrumes,
“cookies de homard”*

Raw marinated salmon, tartar of vegetables, **270**
French “Aquitaine” caviar
Saumon mariné/cru, tartare de légumes et caviar français d’Aquitaine

Ceviche of “King Crab”, spicy avocado, crispy taro, mixed herbs **290**
Ceviche de “King Crab”, avocat épicé, taro croquant, salade de germes

Steamed duck foie gras, chutney of pear and ginger, herbs salad **320**
Foie gras de canard vapeur, chutney poire et gingembre, salade d’herbes

CLASSIC TOUCH – “ touche ” classique

The french culinary spirit of SPOON - L’ esprit culinaire traditionnel français par SPOON

Pressed chicken/foie gras/black truffle layers, **340**
black truffle condiment
Foie gras/volaille/truffe noire pressés ensemble, marmelade de truffe noire

Custard of white asparagus, poached egg, morel condiment **260**
Royale d’asperges blanches, œuf poché, condiment morilles

Mixed salad, “Niçoise” condiment, pan-seared red tuna **170**
Salade mixte, condiment d’ une Niçoise, thon rouge juste saisi

Brittany lobster, Caesar’ s salad **735**
Homard “bleu” court-bouillonné, salade romaine comme une César

“Shop” salad, raw fruits and vegetables, crunchy vinaigrette **170**
“Shop” salade, copeaux de légumes crus et fruits, vinaigrette croquante

Pasta - pâtes

ORIGINAL – origine

(re)Discover “the best of SPOON” - (re)Découvrir les incontournables plats de SPOON

Ravioli of pumpkin seasoned with “mostarda di Cremona” **195**
Iberian ham
Ravioli de potiron rehaussé de “mostarda di Cremona”, jambon Ibérico

CLASSIC TOUCH – “touche” classique

The french culinary spirit of SPOON - L' esprit culinaire traditionnel français par SPOON

Artisan shell pasta, finely shredded ham, black truffle condiment **225**
Coquillettes artisanales, julienne de jambon, condiment truffe noire

Potato gnocchi, shellfish/crustacean, reduced tomato “sucs” **305**
Gnocchi de pommes de terre, coquillages/crustacés, sucs tomatés/corsés

Veggies - végétarien

“Mille-feuille” of crispy vegetables **170**
Millefeuille de légumes à la croque

Cocotte of cooked and raw vegetables “Vert pré” **220**
Cocotte de légumes “Vert pré” cuits et crus

Warm asparagus and baby leeks, crushed black truffle condiment **235**
Asperges vertes et poireaux tièdes, coulis truffée

“Top starters” – “top entrées”

380

A selection of Chef' s favourite appetizers
Une sélection des entrées préférées du Chef

Main courses - plats

ORIGINAL – origine

(re)Discover “the best of SPOON” - (re)Découvrir les incontournables plats de SPOON

Pan-seared red tuna, satay sauce, “Spoon style” vegetables **360**
Thon rouge snacké, sauce satay, légumes “Spoon style”

French sea bass “au plat”, shellfish and herbs, lemon succs **620**
Bar de France cuit au plat, succs citronnés, coquillages au vert

Roasted pork “Capelin d’ Auvergne”, “Devil’ s” marmalade, panisses and crispy salads **270**
Porc “Capelin d’ Auvergne” à la plancha, marmelade “diable”, panisses et salades croquantes

Spit roasted saddle of lamb, honey jus **350**
semolina with dried fruits and nuts
Canon d’ agneau à la broche, jus à l’ hydromel, graines de couscous aux fruits secs

CLASSIC TOUCH – “touche” classique

The french culinary spirit of SPOON - L’ esprit culinaire traditionnel français par SPOON

Sea scallops, citrus/pepper, spring vegetables **360**
Coquilles Saint-Jacques, agrumes/poivre, primeurs cuisinés ensemble

Black cod “à la plancha”, stockfish condiment, tomato “chaud-froid” **320**
Black cod “à la plancha”, condiment stockfish, tomates en chaud-froid

Pan seared red mullet, thyme/lemon juice, **400**
-tomatoes, fennel, potatoes, zucchini-
Rouget “à la plancha”, jus au thym/citron, -courgettes, tomates, fenouil, pdt-

Chicken and crayfish, marbled sauce, potato gnocchi with girolles **460**
Poulet aux écrevisses, jus marbré, gnocchi de pommes de terre et girolles

Japanese “Saga” A4 beef tenderloin “Rossini style”, **790**
truffle sauce, “pont-neuf” potatoes
Filet de boeuf japonais “Saga” A4 “Rossini”, sauce truffée, pommes pont-neuf

Roasted fillet of veal, “Gremolata” condiment, spring vegetables **395**
Grenadin de veau rôti, condiment “Gremolata”, légumes de printemps mijotés

All the dishes with this symbol
Tous les plats indiqués par

are “signature dishes”
sont des plats signatures

Sexy spoon - *découverte Spoon*

6-course Sexy French May Menu

HK\$1,188.00 per person

Soup, chicken, salad, langoustine, seabass or veal, one dessert and coffee/tea

8-course Very Sexy French May Menu

HK\$1,388.00 per person

Full menu + coffee/tea

Creamy lettuce soup “Choisy” style, small truffled royale
Belle laitue de nos maraichers en fine crème Choisy, délicate royale

Pressé of chicken, artichoke, foie gras and truffle
Volaille de Bresse, artichaut, foie gras et truffe

Early green vegetables, country bacon, crispy Romaine salad
Premiers légumes verts, côte de romaine et lard paysan

Roasted Imperial langoustine,
Greek-style Paris meadow mushrooms, reduced juice
*Langoustine royale rôtie en carapace,
petits rosés de Paris à la grecque, jus de la presse*

Sea bass steak “Argenteuil” style
Blanc de bar cuit au plat “Argenteuil”

Pan-seared milk-fed veal, carrots
buttery potatoes and baby onions, “Marengo” sauce
*Veau de lait en tranche épaisse, carottes, pommes grenaille et oignons
nouveaux, réduction d’ un Marengo*

Raspberry “star”
Coupe framboises

Tower bolt, dark chocolate praliné, hazelnut ice cream
L’écrou au chocolat et praliné croustillant, glace noisette

Coffee, Tea
SPOON petits fours

Wine Pairing Selection of the Sommelier

HK\$ 888.00 per person (4 glasses)