



炸粉果

**CREVETTE OBSIBLUE**

**Raviole croustillante / Soupçon de coriandre**  
*Crispy Obsiblué prawn dumpling with coriander*

廚師精選點心拼盆

**SELECTION DE DIM SUM DU CHEF**

*Our Chef's selection of dim sum*

西洋菜紋絲豆腐蟹肉湯

**CRABE ROYAL D'ALASKA**

**En soupe / Cresson / Tofu soyeux**

*Watercress soup with king crab and bean curd*

北京片皮鴨 - 第一道

**CANARD LAQUÉ - PREMIER SERVICE**

**Façon pékinoise / Crêpes maison / Condiments croquants**  
*Roasted Peking duck - First service - Homemade pancakes and crunchy condiments*

清蒸海鱸魚

**BAR DE LIGNE DE L'ATLANTIQUE**

**Vapeur / Sauce soja / Gingembre**

*Steamed sea bass from the Atlantic Ocean with soy sauce and ginger*

北京片皮鴨 - 第二道

**CANARD LAQUÉ - SECOND SERVICE**

**En feuille de laitue croquante / Noix de cajou**

*Roasted Peking duck - Second service - Wrapped in lettuce leaf with cashew nuts*

泡菜鮮蝦炒飯

**CHOU KIMCHI**

**Riz sauté / Crevette Obsiblué française**

*Kimchi fried-rice with French Obsiblué prawn*

精美甜品拼盆

**SELECTION DE DESSERTS CANTONNAIS**

*Selection of Cantonese desserts*