

晚上套餐

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

DÎNER AU LILI

DINNER AT LILI

六道菜套餐 - 不包括北京片皮鴨

MENU EN 6 SEQUENCES - SANS CANARD LAQUE

6 course menu - excluding the roasted Peking duck

120 €

八道菜套餐 - 包括北京片皮鴨

MENU EN 8 SEQUENCES - AVEC CANARD LAQUE

8 course menu - with the roasted Peking duck

150 €

全桌套餐

Menu propose pour l'ensemble de la table - disponible jusqu'à 22h00.

The tasting menus apply to the table as a whole - available until 10pm.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.