

Menu Dégustation



Le Caviar Kristal Kaviari

Gambero Rosso, Guacamole, Pamplemousse Rose

Kaviari Kristal Caviar, Gambero Rosso, Guacamole, Pink Grapefruit
特級魚子醬、海紅蝦、牛油果醬、西柚



Foie Gras de Canard Vendéen

Chutney de Mangue, Calamansi, Poivre Long de Java

Pan-seared Vendéen Foie Gras, Mango Chutney, Calamansi, Java Long Pepper
香煎鴨肝、芒果蓉、四季柑、長胡椒



Turbot de Bretagne

Petit Pois Français, Oursin d'Hokkaido, Wasabi

Brittany Turbot, French Green Peas, Hokkaido Sea Urchin, Wasabi
法國多寶魚、青豆、北海道海膽、芥菜



Pigeon de la Maison Miéral

Lard de Colonnata, Miso Rouge, Fraises Mara des Bois

Miéral Pigeon, Lardo di Colonnata, Red Miso, Mara des Bois Strawberries
法國白鴿、咸香豚脂、紅味噌、法國士多啤梨

or



Carré de Veau du Limousin

Pommes de Terre Grenaille de Noirmoutier, Anchois de Cantabrie, Algues

Limousin Veal Rack, Noirmoutier Potatoes,
Cantabrie Anchovies, Seaweed
帶骨法國牛仔肉、法國特級馬鈴薯、西班牙小鯷魚、新鮮海苔
For Two Persons
(Supplement 688)



Sélection de Fromages Affinés par Les Frères Marchand

Les Frères Marchand Cheese Selection
精選法國芝士
(Supplement 140)



La Pomme Granny Smith

Crème Vanille, Croustillant d'Amande, Sorbet Pomme Verte, Coulis d'Agrumes

Granny Smith Apple, Vanilla Cream, Almond Crunch, Green Apple Sorbet, Citrus Coulis
青蘋果、輕盈雲呢拿忌廉、杏仁脆、青蘋果雪葩、橘子醬



Les Fruits Exotiques

Mousse Légère à la Noix de Coco, Ananas Caramélisée, Sorbet Pabana

The Exotic, Light Coconut Mousse, Caramelised Pineapple, Pabana Sorbet
熱帶水果、輕盈椰子泡沫、焦糖菠蘿、熱情果香蕉雪葩

Coffee or Proprietary Teas and Petits Fours



4 Courses at 1,488 (Lunch only)

Wine Pairing at 800 with four glasses of wine

6 Courses at 2,088

Wine Pairing at 988 with five glasses of wine

Chef de Cuisine – Albin Gobil

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge
Please advise our associates if you have any special dietary requirements
價錢以港幣計算及另加一服務費
如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料