

Menu Dégustation



Le Caviar Kristal Kaviari

Gambero Rosso, Crème d'Avocats, Pamplemousse Rosé

Kaviari Kristal Caviar, Gambero Rosso, Avocado Cream, 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



Filet de Saint-Pierre Breton

Ail des Ours, Asperges Blanches de France, Coquillages

Brittany John Dory, Wild Garlic, French White Asparagus, Clams

法國海魴魚、野生蒜、白蘆筍、蚶



Filet de Bœuf Kagoshima

Oignon de Roscoff, Thym Citron, Pommes Soufflées

Kagoshima Beef Tenderloin, Roscoff Onion, Lemon Thyme, Soufflé Potatoes

鹿兒島牛柳、法國洋蔥、檸檬百里香、脆香馬鈴薯

(Supplement 288)

or



Poulet Jaune Fermier de Normandie

Morilles, Asperges Vertes de Pertuis, Vin D'Arbois

Yellow Corn-fed Normandie Chicken, Morels, Green Pertuis Asparagus, Arbois Wine

法國黃雞、羊肚菌、青蘆筍、黃酒汁



Sélection de Fromages Affinés par Les Frères Marchand

Les Frères Marchand Cheese Selection

精選法國芝士

(Supplement 140)



Le Citron, Croustillant d'Amande, Sorbet au Yaourt, Meringue Française

The Lemon, Almond Crumble, Yoghurt Sorbet, French Meringue

檸檬忌廉、杏仁牛油脆粒、乳酪雪葩、法國蛋白餅



La Forêt Noire, Crème Légère au Kirsch,

Biscuit Chocolat, Tuile de Cacao, Sorbet Griottine

Black Forest, Light Kirsch Cream,

Chocolate Sponge, Cocoa Tuile, Cherry Griotte Sorbet

黑森林、櫻桃酒忌廉、朱古力蛋糕、朱古力脆片、黑櫻桃雪葩

Coffee or Proprietary Teas and Petits Fours



4 Courses at 1,488 (Lunch only)

6 Courses at 2,088

Wine Pairing at 800

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