

LES BIENVENUS · APPETIZERS 頭盤

PRESSÉE D'ANGUILLE FUMÉE À LA JOUE DE BŒUF ET AU FOIE GRAS 330*crème de cresson à l'huile de noix*

PRESSED SMOKED EEL WITH BEEF CHEEK AND FOIE GRAS

cream of watercress | walnut oil

煙燻鰻魚配牛面頰及鵝肝 | 核桃油忌廉西洋菜

CARDINAL DE CHÈVRE DE TOURAINE AU CUMIN 260*velouté de cresson / dentelle à l'eau*

'TOURAINE' GOAT CHEESE RAVIOLI WITH CUMIN

cream of watercress | water lace

小茴香羊奶芝士 | 法式天鵝絨醬西洋菜 | 水花邊奶油

*BEIGNETS DE RILETTE DU MANS**POUDRE DE LARD FUMÉ*

'MANS' RILLETTE FRITTERS, MOGETTE BEANS ESPUMA 280

smoked bacon powder

法式冬甩配白腰豆泡沫 | 煙肉粉

*GRENADIN DE FOIE GRAS POÊLÉ / ASPERGES VERTES CONFITES**Jus aux poires tapées* 320

PAN-FRIED FOIE GRAS

with green asparagus confit | dried pears jus

香煎鵝肝 | 青蘆筍 | 香梨汁

LES CRÈMES · SOUP 湯

VELOUTÉ OIGNONS ROUGES DE NIORT / GNOCCHI DE SEMOULE

'NIORT' RED ONIONS VELOUTÉ 150

semolina gnocchi

紅洋蔥粗粒小麥粉薯仔麵糰 | 法式天鵝絨

CROMESQUIS DE MOULES AU CURRY / SERVI DANS SON JUS

CURRY MUSSELS CROQUETTE SERVED WITH ITS OWN JUS 150

炸咖喱青口肉丸

RETOUR DE BATEAUX · FROM THE SEA 海鮮類

SOLE MEUNIÈRE FARCI À LA CHAMPENOISE FAÇON M.O.F. 2004 880

PAN-FRIED BONELESS DOVER SOLE

stuffed with mushrooms

香煎法國龍刺魚 | 釀白菌

SANDRE EN PAVÉ MEUNIÈRE 320*fricassée de lard aux petites girolles à la lie de vin*

PIKE PERCH FILLET MEUNIÈRE

braised bacon | chanterelles | wine lees reduction

法式牛油白梭吻鱸魚 | 酒糟燉煙肉雞油菌

GROSSE ANGUIILLE FARCIE AUX PIEDS DE COCHON 320*sabayon à la purée d'échalotes grises*

STUFFED EEL WITH PIG TROTTER

gray shallot purée sabayon

豬腳釀鰻魚 | 火蔥蓉沙巴翁

BISCUIT DE BROCHET / CŒUR DE POUSSÉS D'EPINARDS EN MOUSSELINE 320*beurre Nantais*

PIKE BISCUIT | BABY SPINACH MOUSSELINE

traditional butter sauce

白斑狗魚餅 | 菠菜豆芽芯 | 傳統牛油醬

LE MÉNAGIER · FROM THE FARM 肉類

PIGEON CUISINÉ COMME UNE BÉCASSE EN TOURTE 430*Aux blettes et pignons de pins / jus salmis*

ROASTED PIGEON

Swiss chard pie | pine nuts | jus 'Salmis'

烤乳鴿 | 甜菜 | 松子 | 肉汁

POITRINE DE PORC FUMÉE À LA CANNELLE 320*purée de betterave au sirop de cassis / jus réduit au Sichuan*

SMOKED PORK BELLY WITH CINNAMON SUGAR

mashed beetroot with blackcurrant syrup | Sichuan pepper jus

肉桂煙燻豬腩肉 | 紅菜頭蓉配黑加侖糖漿 | 四川風味汁

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU BEURRE D'AIL 460*compression de légumes du jardin / encornet au chorizo*

ROASTED SADDLE OF LAMB WITH GARLIC BUTTER

vegetables terrine | squid and chorizo

香蒜牛油烤羊 | 田園蔬菜 | 魷魚配西班牙臘腸

LES GOURMANDISES · DESSERTS 甜品

SOUFFLÉ CHAUD 150*parfumé à la fraises gariguettes et poivre vert*

SOUFFLÉ

'Gariguettes' strawberries | green pepper corn

梳乎厘 | 士多啤梨 | 青胡椒

VERRE EN CHOCOLAT 150*bavaroise Chartreuse / biscuit impérial / mousse au chocolat noir*

CHOCOLATE GLASS

Chartreuse bavarois | biscuit imperial | dark chocolate mousse

朱古力杯 | 巴伐利亞蕁麻酒 | 英式餅乾 | 黑朱古力慕斯

*DESSERT AUTOUR DE LA NOISETTES**biscuit Dama / Pop-corn à l'huile de noisette* 150

TRILOBATA DU PIEMONTE

biscuit Dama | hazelnut popcorn

榛子樂園 | 榛子曲奇 | 榛子油爆谷

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager
如有特殊飲食要求或對某些事物過敏而希望瞭解食物成分，請您聯繫餐廳經理

Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge

所有價目另加一服務費均以港元計算