

DEGUSTATION DINNER  
嗜味晚餐菜譜

SALADE DU HOMARD

Boston Lobster salad | marinated heirloom tomatoes  
波士頓龍蝦沙律 | 醃元祖蕃茄

or

SAINT-JACQUES AU GRATIN

baked French scallops | baby spinach | sabayon  
法式焗帶子 | 菠菜 | 沙巴翁汁

BOUILLABAISSE

saffron rouille | shrimps | scallops | Chilean cod | mussels  
法式海龍王湯 | 紅花 | 蝦 | 帶子 | 智利銀鱈魚 | 青口

or

BISQUE DE HOMARD

lobster bisque | crème de cassis  
龍蝦湯 | 黑加倫子酒

CARRÉ D'AGNEAU

pistachio crusted lamb rack | thyme jus | vegetables  
烤羊架 | 開心果碎 | 百里香汁 | 雜菜

or

SOLE DE DOUVRES

pan-fried Dover sole | bouchot mussels | beurre Blanc  
煎法國龍脷魚 | 法國青口 | 白奶油醬

MARINATED CHERRIES

vanilla ice cream | almond tuille  
醃車厘子 | 雲呢拿雪糕 | 杏仁片

FRENCH CHEESE SELECTION

加\$100可加配精選芝士

add 100

inclusive of one glass of seasonal mocktail per person.

Degustation dinner

嗜味晚餐

938

wine pairing  
精選品酒搭配

380

FRUITS DE MER . SEAFOOD ON ICE 新鮮海產

LE PLATEAU DE MER

1,250

Boston lobster | Hokkaido scallops | seasonal oysters |  
tiger prawns | Alaskan crab leg | black mussels  
波士頓龍蝦 | 北海道帶子 | 時令生蠔 | 虎蝦 |  
亞拉斯加蟹腳 | 青口

FRENCH OYSTER

75 per piece

法國生蠔

CANADIAN LOBSTER

588 per piece

加拿大龍蝦

ALASKAN KING CRAB LEGS

220 three pieces

阿拉斯加皇帝蟹腳

BAKED SEASONAL OYSTER

85 per piece

Champagne sabayon | chervil  
焗生蠔 | 香檳沙巴翁 | 香葉芹

ENTRÉES . APPETIZERS 頭盤

BEEF TARTARE (STARTER / MAIN)

280/360

traditional condiments | tableside service

生牛肉他他 | 傳統配料 | 餐桌服務 (頭盤/ 主菜)

BOSTON LOBSTER SALAD

300

marinated summer heirloom tomatoes  
波士頓龍蝦沙律 | 仲夏蕃茄

BAKED BURGUNDY ESCARGOTS

230

garlic | herbs  
法式蒜香焗田螺

PAN-SEARED DUCK LIVER

290

Crème de Cassis | caramelized cherries | toasted Brioche  
香煎鴨肝 | 黑加倫子酒忌廉 | 焦糖櫻桃 | 奶油麵包多士

SAINT-JACQUES AU GRATIN

280

baby spinach | sabayon  
焗法式帶子 | 菠菜 | 沙巴翁汁

SCOTTISH SMOKED SALMON

240

traditional condiments | melba toast  
蘇格蘭煙三文魚 | 傳統配料 | 多士

SOUPES . SOUP 湯

BOUILLABAISSE

240

saffron rouille | shrimps | scallops | Chilean cod | mussels  
法式海龍王湯 | 紅花 | 蝦 | 帶子 | 智利銀鱈魚 | 青口

LOBSTER BISQUE

160

crème de cassis  
龍蝦湯 | 黑加倫子酒

FRENCH ONION SOUP

140

Gruyère cheese  
法式洋蔥湯 | 焗瑞士芝士

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食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

## PLATS - VIANDES . MAINS - MEAT . 肉類

PAN-SEARED FRENCH DUCK BREAST duck jus   golden beetroot   caramelized honey   star anise 香煎鴨胸   鴨肉汁   黃菜頭   蜜糖   八角	320
BEEF Tournedos beef jus   wild mushroom ragoût   green asparagus 香煎牛柳   牛肉汁   燴野菌   青露筍	480
CARRÉ D'AGNEAU pistachio crusted lamb rack   thyme jus   vegetables 烤羊架   開心果碎   百里香汁   雜菜	490
ROASTED FRENCH SPRING CHICKEN rosemary sauce   sautéed spring spinach 法式燒春雞   迷迭香汁   炒菠菜草	320

## PLATS - POISSONS ET CRUSTACÉS . MAINS - FISH & SHELLFISH . 海產類

BRITTANY OYSTERS RISOTTO champagne   osceitra caviar 法國生蠔意大利飯   香檳汁   魚子醬	420
OCEAN TROUT parsley foam   vegetable spaghetti   pomme nature 鱒魚柳   芫荽汁   素菜意粉   焗薯仔	300
GRILLED LANGOUSTINES crustacean sauce   provencal herbs gremolata 烤法國小龍蝦   海鮮濃汁   普旺羅斯香草	580
PAN FRIED DOVER SOLE bouchot mussels   parsley   beurre blanc 香煎法國龍脷柳   法國青口   芫荽   白酒汁	680
LOBSTER THERMIDOR white wine cream   mushroom gratin   Parmesan 法式蘑菇芝士焗波士頓龍蝦   巴馬臣芝士	650
BLUE LOBSTER (poached or grilled) 藍龍蝦 (浸煮或香烤)	680

## DU GRIL . FROM THE GRILL . 烤肉類

### BRANDT - U.S.D.A PRIME 美國頂級牛肉

CENTER-CUT FILLET MIGNON 特級牛柳	8 OZ   225 G	540
RIBEYE 肉眼扒	10 OZ   280 G	480
TOMAHAWK (to share) 斧頭扒	56 OZ   1,600 G	1,950

### AUSTRALIAN M9 WAGYU 澳洲M9和牛

RIBEYE 肉眼扒	10 OZ   280 G	660
---------------	---------------	-----

### OTHER CUTS 其他肉類

MILK-FED DUTCH VEAL CHOP 荷蘭奶飼牛仔扒		460
IBERICO PORK CHOP 伊比利黑毛豬		340
WEST VICTORIA AUSTRALIAN LAMB CHOPS 澳洲羊扒		420

## BEURRE ET SAUCE . BUTTER AND SAUCE 牛油及醬汁

MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER 香草牛油 | BÉARNAISE 蛋黃醬 | MUSHROOM CREAM 忌廉蘑菇汁 |  
BORDELAISE 紅酒汁 | CREAMY HORSE RADISH 辣根醬 | LEMON BUTTER 檸檬牛油

### SIDES 配菜

STEAMED BROCCOLI WITH GARLIC 蒜蓉西蘭花	70	SPINACH (CREAMED / SAUTÉED) 菠菜 (忌廉 / 清炒)	60
RATATOUILLE 法式燴雜菜	70	STEAK FRIES 薯條	60
GREEN PEA "A LA FRANCAISE" 法式炒青豆	60	BUTTER WHIPPED POTATOES 薯蓉	60

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食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