À LA CARTE 自選菜譜

ENTRÉE 頭盤

CROUSTILLANT DE CRABE 280
lemon aioli | champagne saffron emulsion | granny smith chiffonade
酥脆蟹肉餅
檸檬蒜香蛋黃醬 | 香檳藏紅花泡沫 | 青蘋果絲

CAPRESE 280
Burrata cheese | heirloom tomatoes | basil oil | toasted pistachios
布拉塔芝士沙律
牛心番茄 | 羅勒油 | 烘烤開心果

BAKED BURGUNDY ESCARGOTS 250
garlic herb butter | toasted country bread
傳統法式焗田螺
蒜香牛油 | 烤鄉村包

GRATIN DE MOELLE OSSEUSE 280
roasted bone marrow | parsley garlic butter | onion confit | toasted baguette
法式焗牛骨髓
香草蒜蓉牛油 | 洋蔥醬 | 烤法包

PLATEAU DE FRUITS DE MER 1,280
(FOR TWO)
Boston lobster | Hokkaido scallop | mussels | Japanese king crab leg | seasonal oysters
豪華海鮮拼盤 (兩位用)
波士頓龍蝦 | 北海道帶子 | 青口 | 日本帝王蟹腳 | 時令生蠔

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGES FRANÇAIS 580
(FOR TWO)
French artisan charcuterie and cheese platter
法國手工凍肉及芝士拼盤 (兩位用)

TARTARE DE BOEUF 280
U.S. beef tenderloin tartare
美國牛肉他他

MOULES MARINIÈRE 260
white wine sauce
法式白酒煮青口

SOUPS 湯

SIGNATURE LOBSTER BISQUE 190
crème de cassis
招牌龍蝦湯
黑加侖子酒

FOREST MUSHROOM VELOUTÉ 170
cep oil | chive chantilly
野菌濃湯
牛肝菌油 | 法葱忌廉

ONION SOUP À LA PARISIENNE 170
Gruyère cheese | herb crostini
法式洋蔥湯
焗瑞士芝士 | 香草脆片

CASSEROLE DE FRUITS DE MER 1,280
À LA CÔTE (FOR FOUR)
Boston lobster | Hokkaido scallop | king prawn | mussels | squid | seabass
法式海岸風味海鮮燉鍋 (四位用)
波士頓龍蝦 | 北海道帶子 | 大蝦 | 青口 | 魷魚 | 鱸魚

Our food and beverages may contain traces of allergens, as our kitchen is a shared environment where allergens may be present.
Guests with specific dietary requirements or allergies are advised to contact the restaurant manager for details.
酒店提供的食物及飲料可能含有微量致敏物，因廚房為共用環境而可能存在各種致敏物。如有特殊飲食需求或對某些食物過敏，請向餐廳經理了解食物成分。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge.
所有價目均以港元計算及另加一服務費。

PLATS 主菜

U.S. FILET DE BOEUF (8 OZ) 580
U.S. Beef Tenderloin
美國牛柳(8安士)

AUSTRALIAN ENTRECÔTE (10 OZ) 420
Australian Rib Eye
澳洲肉眼牛扒(10安士)

BAKED SEA BASS EN PAPILLOTE 420
vegetables | olive tapenade |
herbs and lemon
紙包焗鱸魚
田園蔬菜 | 橄欖醬 | 香草檸檬

BEEF CHEEK BOURGUIGNON 320
red wine | truffle potato mousseline |
glazed baby carrots | mushrooms
紅酒燴牛面頰
黑松露薯蓉慕絲 | 烤甘筍仔 | 蘑菇

PLATEAU DE GRILLADES À PARTAGER 1,450
sirloin | rib eye | lamb chop |
roasted spring chicken
燒烤美饌拼盤
西冷牛扒 | 肉眼牛扒 | 羊扒 | 法式香烤春雞

ADD-ON 可加配:
Boston Lobster 波士頓龍蝦 380
Bone Marrow 牛骨髓 180
Pan-seared Foie Gras 香煎鴨肝 100

BAR DE LIGNE ENTIER 1,280
line-caught whole seabass
salt-baked or grilled
原條海鱸魚
鹽焗 或 香烤

U.S. CÔTE DE BOEUF 1,980
U.S. tomahawk steak
美國斧頭扒

SAUCES 醬汁

BÉARNAISE | SAUCE POIVRE | CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS | SAUCE BORDELAISE | SAUCE DIABLE
Bérnaise | pepper sauce | mushroom cream sauce | red wine sauce| devil sauce
法式蛋黃醬 | 胡椒汁 | 忌廉蘑菇汁 | 紅酒醬 | 魔鬼汁

ACCOMPAGNEMENTS 配菜 68

BROCOLI VAPEUR À L'AIL
steam broccoli with garlic
蒜蓉西蘭花

ÉPINARDS SAUTÉS
sautéed spinach
炒菠菜

CHAMPIGNONS SAUTÉS
sautéed mushrooms
炒蘑菇

POMMES FRITES
steak fries
薯條

PURÉE DE POMMES DE TERRE
mashed potatoes
薯蓉

Our food and beverages may contain traces of allergens, as our kitchen is a shared environment where allergens may be present.
Guests with specific dietary requirements or allergies are advised to contact the restaurant manager for details.
酒店提供的食物及飲料可能含有微量致敏物，因廚房為共用環境而可能存在各種致敏物。如有特殊飲食需求或對某些食物過敏，請向餐廳經理了解食物成分。
Prices are in Hong Kong dollars, subject to 10% service charge.
所有價目均以港元計算及另加一服務費。