

THREE-COURSE FRENCH GASTRONOMIC MENU
三道菜法式品味菜譜

SEARED FOIE GRAS WITH PISTACHIO CRUST
duck liver mousse | apricot glaze | apricot gel
香煎鴨肝配開心果脆皮 | 鴨肝慕絲 | 杏桃糖漿 | 杏桃啫喱
or 或

CREAMY CHANTERELLE MUSHROOM
crispy artichoke
雞油菌忌廉湯 | 香脆雅枝竹
or 或

CELERIAC AND ARTICHOKE TARTARE
pickled forest mushrooms | herb yoghurt dressing | waffle potato
芹菜頭及雅枝竹他他 | 醃漬野生蘑菇 | 香草乳酪醬 | 香脆薯格
or 或

MOULES MARINIÈRE
white wine sauce
法式煮青口 | 白酒汁
ADD 另加 78

BEEF DUO
grilled striploin | beef tongue and Savoy cabbage roulade
baby gem lettuce | capsicum fondue | diable sauce
炭烤西冷牛扒 | 牛舌配皺葉椰菜卷 | 迷你羅馬生菜 | 甜椒蓉 | 法式魔鬼醬
or 或

HALIBUT MILLE-FEUILLE
butter poached | petit pois purée | beetroot variation | saffron essence
低溫牛油煮焗比目魚千層酥 | 青豆蓉 | 紅菜頭 | 番紅花醬汁
or 或

ROMANESCO RISOTTO
black truffle | spinach coulis | heirloom carrots | Comté cheese
羅馬花椰菜燴飯 | 黑松露 | 菠菜醬 | 甘筍 | 康堤芝士
or 或

CARRÉ D'AGNEAU
rack of lamb | Provençale style | caramelized onion
fondant potato | own jus
普羅旺斯烤羊架 | 焦糖洋蔥 | 香煎馬鈴薯 | 羊肉汁
ADD 另加 98
or 或

BAKED SEA BASS EN PAPILOTE
vegetables | olive tapenade | herbs and lemon
紙包焗鱸魚 | 田園蔬菜 | 橄欖醬 | 香草檸檬
ADD 另加 98

BANANA ALMOND CRUMBLE
caramel sauce | vanilla ice cream
香蕉杏仁金寶 | 焦糖醬 | 雲呢啞雪糕
or 或

DARK CHOCOLATE FINGER
chocolate mousse | milk chocolate chantilly | mandarin confit
黑朱古力蛋糕 | 朱古力慕絲 | 牛奶朱古力軟忌廉 | 柑橘蜜餞
or 或

GRAND MARNIER SOUFFLÉ
please allow 25-min preparation time
法式梳乎厘
製作需時約 25分鐘
ADD 另加 80

COFFEE OR TEA 咖啡或茶 每位 498 per guest

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE 1 glass 一杯
法國巴黎之花香檳 140

WINE PAIRING 精選餐酒搭配
SELECTION OF 2 OR 3 WINES 2 glasses 兩杯 3 glasses 三杯
配搭兩款或三款美酒 268 368

Our food and beverage 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.
酒店提供的食物和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。如有特殊飲食要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。