

CHEF'S SIGNATURE 主廚匠心之作

ENTRÉE 頭盤

HOKKAIDO SCALLOP 260
tarragon velouté | bottarga crust | verbena beurre noisette
香煎北海道帶子 | 龍蒿忌廉汁 | 烏魚子脆 | 馬鞭草牛油

HEIRLOOM CARROT TARTLET 260
almond gremolata | Espelette pepper oil | blood orange carrot sauce
甘筍撻 | 蒜香杏仁碎 | 埃斯佩萊辣椒油 | 血橙甘筍汁

OPEN-FACED RAVIOLES 280
celeriac | artichoke barigoule | forest mushrooms | herb emulsion | black truffle
意大利雲吞 | 芹菜根 | 普羅旺斯雅枝竹 | 野菌 | 香草泡沫 | 黑松露

SALADE DE HOMARD 320
lobster salad | grapefruit-vanilla gastrique | champagne gel | crisp fennel
龍蝦沙律 | 西柚雲呢噠汁 | 香檳啫喱 | 茴香脆片

DU GRILL 燒烤美饌

KOREAN HANWOO 1++RUMP 380
韓牛 1++ 牛霖肉

AUSTRALIAN ENTRECÔTE (10 OZ) 420
Australian rib eye
澳洲肉眼扒 (10安士)

BOSTON LOBSTER 480
herb butter poached | grilled
香草牛油 或 香烤波士頓龍蝦

U.S. FILET DE BOEUF (8 OZ) 580
U.S. beef tenderloin
美國牛柳 (8安士)

À PARTAGER 滋味共享

CARRELET DE L'ATLANTIQUE (FOR 2 GUESTS) 820
Atlantic plaice fish | aromatic roasted
大西洋比目魚 (2人用) | 香烤

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

PLATS 主菜

CORDON BLEU 320
chicken farce | Gruyère cheese | Bayonne ham
炸雞肉扒 | 瑞士芝士 | 巴約納火腿

KING PRAWN THERMIDOR 360
portobello | white mushrooms | Raclette cheese
法式芝士忌廉焗大蝦 | 大啡菇 | 白蘑菇 | 瑞士芝士

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。

À LA CARTE 自選菜譜

ENTRÉE 頭盤

PLATEAU DE FRUITS DE MER Boston lobster Hokkaido scallop king crab leg 豪華海鮮拼盤 波士頓龍蝦 北海道帶子 皇帝蟹腳	1,180
SALAD NIÇOISE seared tuna French green beans quail egg 尼斯沙律 炙燒吞拿魚 法邊豆 鸚鵡蛋	180
BAKED BURGUNDY ESCARGOTS garlic herb butter toasted country bread 傳統法式焗田螺 蒜香牛油 烤鄉村包	250
MUSSELS MARINIÈRE fresh tomato sauce or white wine sauce 法式煮青口 可選配鮮番茄醬 或 白酒汁	260
CROUSTILLANT DE CRABE 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	280
PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS plum jam pistachio praline crumble brioche toast 香煎鴨肝 梅醬 開心果碎 烤甜麵包	280

SOUPS 湯

FOREST MUSHROOM VELOUTÉ cep oil chive chantilly 野菌濃湯 牛肝菌油 法葱忌廉	170
ONION SOUP À LA PARISIENNE Gruyère cheese herb crostini 法式洋蔥湯 焗瑞士芝士 香草脆片	170
SIGNATURE LOBSTER BISQUE crème de cassis 招牌龍蝦湯 黑加侖子酒	190

PLATS 主菜

BEEF CHEEK BOURGUIGNON 320
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

CARRÉ D'AGNEAU 420
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

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

ACCOMPAGNEMENTS 配菜

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

ASPERGES GRILLÉES
grilled asparagus
烤蘆筍

HARICOTS VERTS SAUTÉS AUX ÉCHALOTES
sautéed haricots verts with shallots
炒乾葱青豆

POMMES FRITES
steak fries
薯條

PURÉE DE POMMES DE TERRE
mashed potatoes
薯蓉

POMMES AU FOUR
baked U.S. potatoes
焗美國薯仔

POTATO & CELERIAC GRATIN DAUPHINOIS
gratin potato & celeriac
忌廉焗薯仔芹菜根

SAUCES 醬汁

BÉARNAISE
法式蛋黃醬

SAUCE POIVRE
pepper sauce
胡椒汁

CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS
mushroom cream sauce
忌廉蘑菇汁

SAUCE BORDELAISE
red wine sauce
紅酒醬

SAUCE DIABLE
devil sauce
魔鬼汁

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。

WHITE ASPARAGUS SPECIAL 白蘆筍時令菜單

ENTRÉE 頭盤

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ smoked eel salmon roe Champagne foam 白蘆筍濃湯 煙燻鰻魚 三文魚籽 香檳泡沫	210
POACHED WHITE ASPARAGUS Black Forest ham Westphalian ham ravigote sauce 水煮白蘆筍 黑森林火腿 威斯特伐利亞火腿 法式香草酸豆醬	310
GRILLED WHITE ASPARAGUS Hollandaise gratinated white asparagus seared foie gras Passito reduction 香烤白蘆筍佐荷蘭醬 香煎鵝肝 甜酒汁	328
KOMBU-CURED LANGOUSTINE white asparagus tartare Osetra caviar lemon verbena vinaigrette 昆布醃鰲蝦 白蘆筍他他 奧斯特拉鱈魚子醬 檸檬馬鞭草油醋汁	328

MAINS 主菜

WHITE ASPARAGUS RISOTTO seared scallops aged Comté crustacean emulsion 炙燒帶子白蘆筍燴意大利飯 陳年康堤芝士 海鮮泡沫	340
AROMATIC POACHED TURBOT white asparagus vin jaune chicken mousse morels 慢煮多寶魚 白蘆筍 法國黃酒 雞肉慕絲釀羊肚菌	430
GRILLED IBÉRICO PORK PLUMA white asparagus brown butter black garlic purée jus corsé 炭烤西班牙黑毛豬 牛油煮白蘆筍 黑蒜泥 濃縮肉汁	430
BREADED VEAL ESCALOPE white asparagus new potatoes Hollandaise sauce 香煎牛仔肉 白蘆筍 新薯 荷蘭醬	430

SIDES 伴菜

WHITE ASPARAGUS (0.5 LB) 白蘆筍 (0.5 lb 半磅)	158
WHITE ASPARAGUS (1 LB) 白蘆筍 (1 lb 磅)	268

DESSERTS 甜品

160

WHITE ASPARAGUS PANNA COTTA
elderflower granité | green apple | mint oil
白蘆筍奶凍 | 接骨木花冰沙 | 青蘋果 | 薄荷油

WARM WHITE ASPARAGUS TART
thyme honey glaze | vanilla ice cream
白蘆筍撻 | 百里香蜂蜜糖漿 | 雲呢噠雪糕

PARIS BREST
choux pastry | hazelnut diplomat cream | sea salt hazelnut praline
巴黎布雷斯特泡芙 | 榛子忌廉 | 海鹽焦糖榛子醬

PINEAPPLE PINK PEPPER TART
pineapple pink pepper gel | pineapple confit | vanilla ice cream
菠蘿粉紅胡椒撻 | 菠蘿粉紅胡椒果醬 | 糖漬菠蘿 | 雲呢噠雪糕

BRANDY CHOCOLATE PALETTE
dark chocolate mousse | brandy chocolate ganache
hazelnut croustillant | coffee ice cream
白蘭地朱古力蛋糕 | 黑朱古力慕絲 | 白蘭地朱古力軟心 | 榛子脆底 | 咖啡雪糕

VANILLA CRÈME BRÛLÉE
almond crumble | salted caramel ice cream
雲呢噠焦糖燉蛋 | 杏仁金寶 | 海鹽焦糖雪糕

SOUFFLÉ
please allow 35-min preparation time
法式梳乎厘 | 自選醬汁
製作需時 35分鐘

FRENCH CHEESE BOARD AND CONDIMENTS
法國芝士碟及精選配料

Enjoy any dessert at \$120 paired with a choice of our digestives.

惠顧任何餐後酒可以 \$120 享用甜品。

DIGESTIVES

CALVADOS

Sassy Fine	100
Sassy XO	120
Christian Drouin Pays d'Auge VSOP	130
Groult 3 Ans	150
Père Magloire Fine VS	160
Groult 12 Ans	180

EAU DE VIE

120

Framboise Sauvage Massenez
Kirsch Mette
Mirabelle Wolfberger
Poire Williams Wolfberger
Poire Williams Massenez

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。