

## French GourMay Set Dinner Menu

### 「法國五月美食薈」四道菜精選晚餐

#### STEAK TARTARE

marinated daikon | black truffle pearls | melba toast

牛肉他他 | 醃製白蘿蔔 | 黑松露珍珠 | 薄脆多士

OR 或

#### SCALLOP GRATIN

garlic herb butter | petit pois mousseline | grated gruyère

法式忌廉焗帶子 | 香草蒜蓉牛油 | 豌豆蓉 | 瑞士格魯耶爾芝士

#### ONION VELOUTE

duck foie gras | brioche | charred scallion oil

洋蔥濃湯 | 鴨肝 | 烤甜麵包 | 焦香蔥油

OR 或

#### SIGNATURE LOBSTER BISQUE

crème de cassis

招牌龍蝦濃湯 | 黑加侖子酒

#### QUAIL BALLOTINE

Bayonne ham | wild mushroom | apricot | truffle jus | French artichoke purée

香烤鸚鵡卷 | 巴約納火腿 | 野菌 | 杏桃 | 松露燒汁 | 法國洋薊蓉

OR 或

#### GREY COD

Provençal herbs | ratatouille | spinach | vermouth sauce

香烤鱈魚 | 普羅旺斯香草 | 法式燴雜菜 | 菠菜 | 苦艾酒汁

#### PRALINE HAZELNUT CHOCOLATE GÂTEAUX

hazelnut crunch | chocolate mousse | sea salt caramel

榛子朱古力蛋糕 | 榛子脆餅 | 朱古力慕絲 | 海鹽焦糖

#### 'CALVADOS MARTINI' COCKTAIL

「蘋果馬天尼」雞尾酒

每位港幣 HK\$988 per guest

Subject to 10% service charge 另收加一服務費

Our food and beverage may contain traces of allergens, as our kitchen is an environment where allergens could be present. For guests with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.

我們的食物和飲料可能含有微量過敏原，因為我們的廚房是一個可能存在任何過敏原的環境。

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。

**BRASSERIE**  
on the EIGHTH