

## Lunch

French White Asparagus  
Tart / Smoke Eel / Blood Orange Sabayon

King Crab  
Cucumber / Mint / Yoghurt

Purple Artichoke  
Ravioli / Ricotta Cheese / Chicken Jus

Atlantic Monkfish  
Meuniere / Potato / Beurre Blanc Sauce

Three Yellow Chicken  
Broccoli / Grapefruit / Parsley Oil

French Veal Cheek  
Morel / Green Asparagus / Vin Jaune

Chamomile  
Honey / Almond / Ice Cream

Baby Banana  
Peanut / Caramel / Rum

Artisanal Cheese  
French / Jam / Fruits

**3 courses 688 per person**  
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

**4 courses 788 per person**  
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

**5 course 1,088 per person**  
(2 starters, 2 mains, 1 dessert)

### Wine Pairing (75ml per glass)

Sommelier Pairing  
98 per glass

Unlocking the Cellar  
280 per glass

Premium Choice  
680 for 2 glasses



Menu by Uwe and Romain

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

## 午餐

法國白蘆筍  
撻 / 煙燻鰻魚 / 血橙沙巴翁

皇帝蟹  
青瓜 / 薄荷 / 乳酪

紫雅枝竹  
意大利雲吞 / 軟水牛芝士 / 雞汁

大西洋鮫鰓魚  
檸檬牛油 / 馬鈴薯 / 白酒忌廉

三黃雞  
西蘭花 / 西柚 / 番茜油

法國小牛臉頰  
羊肚菌 / 蘆筍 / 黃酒汁

洋甘菊  
蜜糖 / 杏仁 / 雪糕

迷你香蕉  
花生 / 焦糖 / 秣酒

手工芝士  
法國 / 果醬 / 水

三道菜每位688  
(前菜、主菜及甜品各一)

四道菜每位788  
(前菜兩款、主菜及甜品各一)

五道菜每位1,088  
(前菜及主菜各二、甜品一款)

### 醇酒配搭 (每杯75毫升)

侍酒師推介  
每杯98

酒窖精選  
每杯280

珍品佳釀  
兩杯680



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 加一服務費