

## Signatures

Kristal Caviar  
Angel hair / Egg Yolk / Dashi

French White Asparagus  
Tart / Smoke Eel / Blood Orange Sabayon

Spanish Red Prawn  
Binchotan / Garum / Sourdough

Japanese Amadai  
Japanese Pea / Kokotxas / Bouillabaisse Sauce

or

Brittany Blue Lobster (For Two)  
Pithivier / Sucrine Salad / Yellow Wine Jus

Brandt Beef Calotte  
Donabe Rice / Morel / Consommé

Soufflé  
Coconut / Pineapple / Rum Ice Cream

6 courses 2,188 per person with Amadai  
6 courses 4,288 for two persons with Blue Lobster



Menu by Uwe and Romain

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

## 招牌套餐

法國魚子醬  
天使麵 / 蛋黃 / 日式高湯

法國白蘆筍  
撻 / 煙燻鰻魚 / 血橙沙巴翁

西班牙紅蝦  
備長炭 / 蝦膏醬 / 酸種麵包

日本甘鯛  
日本碗豆 / 魚頸肉 / 馬賽魚湯

或

法國藍龍蝦(供兩位用)  
法國皇冠批 / 小生菜沙律 / 黃酒汁

美國牛肋眼上蓋  
陶鍋飯 / 羊肚菌 / 清湯

梳乎厘  
椰子 / 菠蘿 / 秣酒雪糕

六道菜連甘鯛每位2,188  
六道菜連藍龍蝦兩位用4,288



菜單由Uwe及Romain設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費