



Lunch

Beef
Tartare / Beetroot / Horseradish

Pâté en Croûte
Game / Terrine / Herb Salad

Trout
Potato / Roe / Vin Jaune

Lobster
Blue / Thermidor / Puff Pastry

Chestnut
Clementine / Maple Syrup / Mandarin Coulis

Pear
Milk Chocolate / Buckwheat Tea / Biscuit

Artisanal Cheese
French / Baguette / Dried Fruits



Chestnut Soup
Chicken / Cream / Smoked

Pumpkin
Ravioli / Cheese / Seed

Turkey
Roast / Stuffing / Brussel Sprouts

Beef
Ragout / Foie Gras / Mushroom

2 courses 538 per person
3 courses 638 per person
4 courses 738 per person

Wine pairing by our Sommelier 88 per glass

Unlocking the Cellar 250 per glass

75ml per glass



Menu by Uwe



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



午餐

牛肉
他他 / 紅菜頭 / 辣根

鴨肝餡餅
野味 / 肉醬 / 香草沙律

鱒魚
馬鈴薯 / 魚子 / 黃酒

龍蝦
藍龍蝦 / 法式烤焗 / 酥皮

栗子
蜜柑 / 楓糖漿 / 柑橘醬

香梨
牛奶朱古力 / 蕎麥茶 / 餅乾

手工芝士
法國 / 長法包 / 乾果



栗子湯
雞肉 / 奶油 / 煙燻

南瓜
意式雲吞 / 芝士 / 南瓜籽

火雞
烘烤 / 餡料 / 小椰菜

牛肉
燉煮 / 鴨肝 / 蘑菇

兩道菜每位538
三道菜每位638
四道菜每位738

侍酒師佳釀推介每杯88

酒窖珍藏每杯250

每杯75毫升



菜單由 Uwe 設計



價格以港幣計算 | 加一服務費