

## Lunch

Crab  
Cauliflower / Consommé / Curry

Pâté en Croûte  
Duck / Foie Gras / Apples

Pumpkin  
Ravioli / Cheese / Seeds

Slow Cooked Egg  
Celeriac / Truffles / Parmesan

Trout  
Couscous / Red Bell Pepper / Saffron

Lobster  
Pasta / Mussels / Parsley

Chicken  
Kohlrabi / Bacon / Cabbage

Beef  
Cheek / Leeks / Mushrooms

Oreo  
Chocolate / Orange / Crumble

B & B  
Apricot / Pudding / Ice Cream

Artisanal Cheese  
French / Baguette / Dried Fruits

2 courses 588 per person  
3 courses 688 per person  
4 courses 788 per person

### Wine Pairing (75ml per glass)

Sommelier Pairing  
88 per glass

Unlocking the Cellar  
250 per glass

Museum Collection  
250 per glass



Menu by Uwe and Romain

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

午餐

螃蟹  
椰菜花 / 清湯 / 咖喱

餡餅  
鴨 / 肝醬 / 蘋果

南瓜  
雲吞 / 芝士 / 南瓜籽

慢煮蛋  
根芹菜 / 松露 / 巴馬臣芝士

鱒魚  
北非小米 / 紅甜椒 / 藏紅花

龍蝦  
意大利麵 / 青口 / 番茜

雞肉  
大頭菜 / 煙肉 / 椰菜

牛肉  
面頰 / 大蔥 / 蘑菇

Oreo曲奇  
朱古力 / 香橙 / 金寶

牛油麵包  
杏桃 / 布甸 / 雪糕

手工芝士  
法國 / 長法包 / 乾果

兩道菜每位588  
三道菜每位688  
四道菜每位788

醇酒配搭 (每杯75毫升)

侍酒師推介  
每杯88

酒窖珍品  
每杯250

館藏佳釀  
每杯250



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 加一服務費