

Dinner

Foie Gras
Pear / Honey / Ginger Bread

King Crab
Norwegian / Cauliflower / Waffles
Add Caviar 288

Langoustine
Kumquat / Leeks / Crustaceans
Supplement 488

Red Prawn
Spanish / Garum / Grilled Bread
Supplement 200

Endive
Radicchio / Truffles / Smoke

Shallot
Tatin / Balsamic / Jus

Sole
Crust / Parsley / Mussels

Turbot
Clams / Saffron / Boudin Noir

Lobster
Spinach / Ravioli / Truffles
Supplement 188

Venison
Salsify / Vanilla / Coffee Jus

Beef
Café de Paris / Swiss Chard / Bone Marrow Jus

Pigeon
French / Cabbage / Confit Leg

Soufflé
Chocolate / Orange / Chocolate

Pear
Sorbet / Tonka / Tart

Cheese
Cake / Blueberries / Biscuit

3 courses 1,288 per person
4 courses 1,488 per person
5 courses 1,688 per person



Menu by Uwe and Romain

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

晚餐

鴨肝
香梨 / 蜜糖 / 薑餅

皇帝蟹
挪威 / 椰菜花 / 窩夫
加配魚子醬288

海螯蝦
金橘 / 大蔥 / 龍蝦泡沫
另加488

紅蝦
西班牙 / 蝦頭醬 / 烤麵包
另加200

菊苣
意大利紅菊苣 / 松露 / 煙燻

紅蔥
撻 / 意式香醋 / 汁

海鱸魚
薄脆 / 番茜 / 青口

多寶魚
蜆 / 藏紅花 / 血腸

龍蝦
菠菜 / 雲吞 / 松露
另加188

黃燻
婆羅門參 / 雲呢拿 / 咖啡肉汁

牛肉
香草牛油 / 瑞士甜菜 / 骨髓汁

鴿肉
法國 / 椰菜 / 油封鴨腿

梳乎厘
朱古力 / 香橙 / 朱古力

香梨
雪葩 / 東加豆 / 撻

芝士
蛋糕 / 藍莓 / 餅乾

三道菜每位1,288

四道菜每位1,488

五道菜每位1,688



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費