

Lunch

Caillette
Foie Gras / Pork / Artichoke

Prawn
Blue / Fregola / Salsa Verde

Tomato
Tortellini / Burrata Foam / Basil

Slow Cooked Egg
Salmon / Asparagus / Lemon Zest

Octopus
Eggplant / Chickpea Salad / Harissa

Grey Sea Bream
Chorizo / Piperade / Chicken Jus

Veal Cheek
Green Curry Sauce / Coconuts / Peanuts

Chicken
Donabe Rice / Broccoli / Apricot

Baklava
Honey / Nuts / Dried Fruits

Floating Island
Caramel / Tonka / Hazelnuts

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

釀肉

鴨肝 / 豬肉 / 雅枝竹

蝦

藍蝦 / 珍珠意粉 / 香草青醬

番茄

意大利雲吞 / 軟水牛芝士泡沫 / 羅勒

慢煮蛋

三文魚 / 蘆筍 / 檸檬皮

八爪魚

茄子 / 鷹嘴豆沙律 / 北非哈里薩辣醬

黑立魚

西班牙辣肉腸 / 香煎 / 雞汁

小牛臉頰肉

青咖喱醬 / 椰子 / 花生

雞

陶鍋飯 / 西蘭花 / 杏果

果仁酥餅

蜂蜜 / 果仁 / 乾果

蛋白霜

焦糖 / 東加豆 / 榛子

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