

## Dinner

Kristal Caviar  
Potatoes / Salad / Haddock  
Supplement 288

Norwegian King Crab  
Shiitake / Eggplant / Lemongrass

George Buck Foie Gras  
Terrine / Pork Knuckle / Mirabelle

Japanese Calamari  
Bolognese / Donabe Rice / Tom Yam Sauce

Scottish Scallop  
Hazelnut Crust / Girolle / Coconut Foam

Spanish Red Prawn  
Binchotan / Garum / Sourdough  
Supplement 288

Atlantic Sea Bass  
Seaweed / Potatoes / Champagne Sauce

Brittany Blue Lobster  
Beetroot / Orange / Linguini  
Supplement 188

Japanese Amadai  
Bouillabaisse / Fennel Confit / Rouille

Bresse Pigeon  
Figs / Celeriac / Salmis Sauce

Brandt Beef Calotte  
Ravioli / Ceps / Sabayon

Noir De Bigorre Pork Chop  
Sweet Potatoes / Foie Gras / Apricot

French Chestnut  
Mont Blanc / Chocolate / Swiss Meringue

Conference Pear  
Sweet Dough / Vanilla / Chocolate Sauce

Australian Truffle  
Baba / Rum / Hazelnuts  
Supplement 188

French Cheese  
Artisanal / Baguette / Fruits

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

Wine pairing by our Sommelier 75ml per glass  
680 for 2 glasses per person  
340 per extra glass



Menu by Uwe and Romain

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

## 晚餐

法國魚子醬  
馬鈴薯 / 沙律 / 黑線鱈  
另加288

挪威皇帝蟹  
椎茸 / 茄子 / 香茅

鴨肝  
凍批 / 豬蹄 / 黃香李

日本魷魚  
番茄肉醬 / 陶鍋飯 / 冬蔭醬

蘇格蘭帶子  
榛子脆皮 / 雞油菌 / 椰子泡沫

西班牙紅蝦  
備長炭 / 蝦頭醬 / 酸種麵包  
另加288

大西洋海鱸魚  
海藻 / 馬鈴薯 / 香檳汁

法國藍龍蝦  
紅菜頭 / 香橙 / 扁意粉  
另加188

日本甘鯛  
馬賽魚湯 / 油封茴香 / 大蒜辣椒醬

法國布雷斯鴿子  
無花果 / 芹菜根 / 燉肉濃汁

牛肋眼上蓋  
意大利雲吞 / 牛肝菌 / 沙巴翁

法國比戈爾黑豬扒  
番薯 / 鴨肝 / 杏果

法國栗子  
蛋糕 / 朱古力 / 蛋白霜

青啤梨  
甜麵團 / 雲尼拿 / 朱古力醬

澳洲黑松露  
海綿蛋糕 / 秣酒 / 榛子  
另加188

法國芝士  
手工 / 長法包 / 水果

三道菜每位1,288  
四道菜每位1,488  
五道菜每位1,688

侍酒師佳釀推介 每杯75毫升  
兩杯(一人用)680  
額外每杯340



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費