

Lunch

Beef

Tartare / Girolle / Cep Sabayon

Obsiblu Prawn

Tom Yam Sauce / Pomelo / Quinoa

Slow-Cooked Egg
Red Pepper / Piperade / Chorizo Foam

Cep
Tortellini / Eggplant / Chicken Jus

Lobster

Corn / Black Garlic / Coconut Sauce

River Trout

Potatoes / Seaweed Jam / Yellow Wine sauce

Veal Cheek
Green Curry Sauce / Coconuts / Peanuts

Chicken
Donabe Rice / Broccoli / Apricots

Apricot

Lavender / Chocolate / Vanilla

Fig

Fromage Blanc / Hazelnuts / Sorbet

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

牛肉

他他 / 雞油菌 / 牛肝菌沙巴翁

法國藍蝦

冬蔭醬 / 柚子 / 藜麥

慢煮蛋

紅辣椒 / 燴甜椒 / 西班牙辣肉腸泡沫

牛肝菌

意大利雲吞 / 茄子 / 雞汁

龍蝦

粟米 / 黑蒜 / 椰汁

鱒魚

馬鈴薯 / 海藻醬 / 法式黃酒汁

小牛臉頰肉

青咖喱醬 / 椰子 / 花生

雞

陶鍋飯 / 西蘭花 / 杏果

杏果

薰衣草 / 朱古力 / 雲呢拿

無花果

鮮乳酪 / 榛子 / 雪葩

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