

Lunch

Beef

Tartare / Girolle / Cep Sabayon

Obsiblu Prawn

Tom Yam Sauce / Pomelo / Quinoa

Slow-Cooked Egg
Puy Green Lentil / Foie Gras / Mushroom Foam

Cep
Tortellini / Eggplant / Chicken Jus

Lobster

Corn / Black Garlic / Coconut Sauce

River Trout

Potatoes / Seaweed Jam / Yellow Wine sauce

Chicken
Walnut Crust / Celeriac / Figs

Pork Belly
Sweet Potatoes / Sage / Mustard Seed Jus

Fig

Fromage Blanc / Hazelnuts / Sorbet

Yoghurt

Espuma / Honey / Apple

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
蘭度豆 / 煙肉 / 松露

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

雞肉
香脆合桃 / 芹菜根 / 無花果

豬腩肉
番薯 / 鼠尾草 / 芥末子汁

無花果
鮮乳酪 / 榛子 / 雪葩

乳酪
泡沫 / 蜂蜜 / 蘋果

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