

Lunch

Tasmanian River Trout
Hummus / Chickpea Salad / Salmon Roe

Le Gue'lier Venison
Pâté en Croûte / Foie Gras / Apple

Le Puy Green Lentil
Slow-Cook Egg / Truffle / Bacon

Sainte-Maure Goat Cheese
Tortellini / Pistachio / Pumpkin

Boston Lobster
Jerusalem Artichoke / Mandarin / Lobster Coral Sauce

Atlantic Cod Fish
Smoke Eel / Potato / Lemon Thyme Chicken Jus

Three Yellow Chicken
Parsnip / Mushroom / Albufera Sauce

French Beef Cheek
Roscoff Onion / Truffle / Potato Purée

Coffee Crème Brûlée
Crumble / Caramel / Granite

Yoghurt
Espuma / Honey / Apple

Artisanal Cheese
French / Baguette / Dried Fruits

2 courses 638 per person
3 courses 738 per person
4 courses 838 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

鱒魚

中東鷹嘴豆泥 / 鷹嘴豆沙律 / 三文魚子

鹿肉

法式酥皮肉批 / 鴨肝 / 蘋果

小扁豆

慢煮蛋 / 松露 / 煙肉

法國聖馬羊芝士

意大利雲吞 / 開心果 / 南瓜

龍蝦

菊芋 / 橘子 / 龍蝦膏醬

鱈魚

煙燻鰻魚 / 馬鈴薯 / 百里香檸檬雞汁

三黃雞

歐防風 / 蘑菇 / 阿爾布菲納醬

牛頰肉

羅斯科夫洋蔥 / 松露 / 馬鈴薯蓉

咖啡法式嫩蛋

金寶 / 焦糖 / 冰沙

乳酪

泡沫 / 蜂蜜 / 蘋果

手工芝士

法國 / 長法包 / 乾果

兩道菜每位638

三道菜每位738

四道菜每位838

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