

Dinner

Périgord Truffle
Salad / Baby Potato / Jabugo Ham

Norwegian King Crab
Cauliflower / Vadouvan / Bergamot

Rougier Foie Gras
Pan-Seared / Chestnut / Duck Leg

French Endives
Smoked / Mushroom / Truffle

Atlantic Monkfish
Celeriac / Clam / Mandarin Beurre Blanc

Atlantic Sea Bass
Pomelo / Jerusalem Artichoke / Sea Urchin Sauce

Le Guelier Venison
Sweet Potato / Dry Apricot / Coffee Jus

French Wild Duck
Parsnip / Smoked Pine / Whisky

French Chestnut
Mont Blanc / Chocolate / Swiss Meringue

Conference Pear
Sweet Dough / Vanilla / Chocolate Sauce

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

Supplement
Spanish Red Prawn
Add 688

Artisanal Cheese
Add 288

Kristal Caviar 10g
Add 388

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

佩里戈爾黑松露
沙律 / 小馬鈴薯 / 西班牙火腿

挪威皇帝蟹
椰菜花 / 法國印式香料 / 佛手柑

法國鴨肝
香煎 / 栗子 / 鴨腿

法國苦白菜
煙燻 / 蘑菇 / 松露

大西洋鮫鱈魚
芹菜根 / 蜆 / 香橙牛油汁

大西洋海鱸魚
柚子 / 菊芋 / 海膽醬

法國鹿肉
番薯 / 杏脯乾 / 咖啡肉汁

法國野鴨
歐防風 / 煙燻松木 / 威士忌

法國栗子
栗子蛋糕 / 朱古力 / 蛋白霜

青啤梨
甜麵團 / 雲呢拿 / 朱古力醬

三道菜每位1,288
四道菜每位1,488
五道菜每位1,688

額外選享
西班牙紅蝦
另加688

手工芝士
另加288

魚子醬10克
另加388

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