

午餐套餐

*Menu Déjeuner*

48€ par personne

*Menu proposé pour l'ensemble de la table*

香宫虾饺 蟹子燒賣 香菜鲈鱼饺  
鲜虾带子饺 小笼包

Ha Kao Siu Mai Ravioli de bar à la coriandre

Ravioli de Saint-Jacques et crevettes « Buns » de porc façon Shanghaienne

Shrimp dumpling Shrimp and pork dumpling with crab roe Sea bass dumpling with coriander

Scallops and shrimps dumpling Shanghaiense pork bun

柠檬柚子椒盐鲜鱿鱼

Encornets frits, marmelade de pomelo et poivron vert

Deep-fried squids with pomelo and lemon peel

蜜汁西班牙黑毛猪叉烧 明炉烧鸭

Pluma ibérique laqué au miel Canard rôti façon cantonaise

Barbecue Iberian pork with honey Roasted duck, Cantonese style

姜葱鳕鱼煲

Cabillaud braisé en cocotte, gingembre et cébettes

Braised codfish with ginger and spring onions

香宫炒飯

Riz sauté à la façon du Chef

Fried rice Chef style

鲜果杏仁豆腐

Gelée à l'amande, assortiment de fruits frais

Almond jellies with cocktail fruits

发现套餐

*Menu Découverte*

78€ par personne

*Menu proposé pour l'ensemble de la table*

五香牛肉 青芥末酱黄瓜 明炉烧鸭

Jarret et langue de bœuf marinés Concombres marinés au wasabi

Canard rôti façon cantonaise

Marinated beef shank and tongue Marinated cucumber with wasabi

Roasted duck, Cantonese style

香宫虾饺 蟹子燒賣 香菜鲈鱼饺

鲜虾带子饺 小笼包

Ha Kao Siu Mai Ravioli de bar à la coriandre

Ravioli de Saint-Jacques et crevettes « Buns » de porc façon Shanghaienne

Shrimp dumpling Shrimp and pork dumpling with crab roe Sea bass dumpling with coriander

Scallops and shrimps dumpling Shanghaiense pork bun

鸭丝春卷

Nems de canard au chou chinois

Deep-fried spring rolls with shredded duck and chinese cabbage

蟹肉鸡茸粟米羹

Soupe de crabe et maïs, façon cantonaise

Crab meat soup with sweet corn, Cantonese style

姜葱三椒炒虾球

Crevettes sautées aux trois poivres, gingembre et cébettes

Sauteed prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions

菠萝咕嚕肉

Porc à la sauce aigre-douce

Sweet and sour pork

豉油皇牛肉炒飯

Riz sauté aux boeuf

Beef fried rice

芒果凍布甸

Pudding à la mangue

Mango pudding