

探索套餐

Menu Découverte

78€ par personne

Menu proposé pour l'ensemble de la table

藍龍蝦春卷

Nems de homard breton au chou chinois

Deep-fried spring rolls with blue lobster from Brittany and Chinese cabbage

芝麻醬棒棒雞

Effiloché de poulet bio en salade, vinaigrette au sésame pimentée

Shredded organic chicken salad with chilli sesame dressing

筍尖鮮蝦餃 香宮燒賣 紅菜頭水晶餃 翡翠水晶蝦餃 咖喱雞水晶餃

Ha Kao, Siu Mai, Bouchée Rubis, Bouchée Citrine, Bouchée Jade

Shrimp dumpling, Shrimp and pork dumpling with crab roe, Shrimp & pork dumpling with beetroot
Organic chicken dumpling with curry & potatoes, Vegetables & eryngii mushroom dumpling

糖醋菊花魚球

Bar croustillant à la sauce aigre-douce

Deep fried sea bass with sweet and sour sauce

蜜汁西班牙黑毛豬叉燒 配 明爐燒鴨

Pluma ibérique laquée au miel Canard rôti façon cantonaise

Barbecue Iberian pork with honey Roasted duck cantonese style

香宮炒飯

Riz sauté Shang Palace

Riz sauté à l'oeuf, crevettes, porc laqué et légumes

Fried rice with barbecue pork, eggs, shrimps & vegetables

鮮果杏仁豆腐

Gelée à l'amande, assortiment de fruits frais et graines de basilic

Almond jelly with fresh fruits and basil seeds