

## Dinner

George Buck Foie Gras  
Caillette / Purple Artichoke / Swiss Chard

Norwegian King Crab  
Fregola Sarda / Eggplant / Salsa Verde

Japanese Sardines  
Old Tomatoes / Burrata / Basil

Norway Langoustine  
Leeks / Kumquat / Crustacean Foam  
Supplement 388

Korean Abalone  
Peach / Fresh Almond / Verbena

Spanish Red Prawn  
Binchotan / Garum / Sourdough  
Supplement 288

Sea bass  
Chickpea / Harissa / Chicken Jus

Brittany Blue Lobster  
Ravioli / Spinach / Truffle Jus  
Supplement 188

Mediterranean Royal Sea Bream  
Zucchini / Flower / Marjoram

Pyrenees Lamb  
Donabe Rice / Lamb Shoulder / Broccoli

Brandt Beef Calotte  
Cauliflower / Bone Marrow / Candle

Limousin Veal  
Sea Urchin / Conchiglioni / Sweetbread

Italian Strawberry  
Swiss Meringue / Tomatoes / Tarragon

French Cherries  
Black Forest / Kirsch / Chocolate

Truffles  
Baba / Rum / Hazelnuts  
Supplement 380

Artisanal Cheese  
French / Baguette / Fruits

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

Wine pairing by our Sommelier 75ml per glass  
680 for 2 glasses  
340 per extra glass



Menu by Uwe and Romain

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

## 晚餐

鴨肝  
肉丸 / 紫雅枝竹 / 瑞士甜菜

挪威皇帝蟹  
珍珠麵 / 茄子 / 莎莎青醬

日本沙甸魚  
原種番茄 / 軟水牛芝士 / 羅勒

挪威海螯蝦  
大蔥 / 金橘 / 龍蝦泡沫  
另加388

韓國鮑魚  
香桃 / 杏仁 / 馬鞭草

西班牙紅蝦  
備長炭 / 蝦頭醬 / 酸種麵包  
另加288

鱸魚  
鷹嘴豆 / 北非哈里薩辣醬 / 雞汁

法國藍龍蝦  
雲吞 / 菠菜 / 松露汁  
另加188

地中海鯛魚  
意大利青瓜 / 花 / 馬鬱蘭

法國羊肉  
陶鍋飯 / 羊肩 / 西蘭花

美國牛肉  
椰菜花 / 牛骨髓 / 蠟燭

法國小牛肉  
海膽 / 蜆殼粉 / 小牛胸腺

意大利士多啤梨  
瑞士蛋白霜 / 番茄 / 龍蒿

法國車厘子  
黑森林 / 車厘子白蘭地 / 朱古力

黑松露  
海綿蛋糕 / 秣酒 / 榛子  
另加380

手工芝士  
法國 / 長法包 / 水果

三道菜每位1,288  
四道菜每位1,488  
五道菜每位1,688

侍酒師佳釀推介 每杯75毫升  
兩杯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