

LE DINER LOUIS ROEDERER

du 22 Novembre 2024

BOISSON DE BIENVENUE

Welcome Drink

Louis Roederer Collection 242 – Magnum

POUR COMMENCER

petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié

Sea urchin topped on parmesan biscuit

Louis Roederer Brut Blanc de Blanc 2016

* * *

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE

en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée

A surprise of Sologne Imperial caviar

Louis Roederer Cristal Brut 2015

* * *

LA SAINT-JACQUES

en turban de spaghetti au fumet Saint-Hubert

Spaghetti 'Turban' stuffed with scallop mousse

Louis Roederer Cristal Rose 2014

* * *

LE MEROU SAUVAGE

en croute de sel, sauce Louis Roederer perlée aux grains de caviar

Salt baked wild Grouper, champagne sauce and caviar

Louis Roederer Camille Hommage Blanc 2020

* * *

LA POULARDE DE BRESSE

en vessie, escortée d'une fleurette aux légumes de saison à la truffle blanche

Bresse chicken cooked in pork bladder with white truffle

Louis Roederer Camille Hommage 2020

* * *

LE BOUCHON

aux bulles de Champagne rosé, coulis cranberries aux marrons de l'Ardèche

Bubbly pink Champagne, cranberry coulis and chestnut

Louis Roederer Carte Blanche Collection 243

HKD\$4,880 plus 10% service charge

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



MICHELIN
2024