

L'Atelier Show Kitchen Experience

POUR COMMENCER

royale de foie gras au vieux porto sous un nuage au parmesan
Foie gras custard with port wine reduction and parmesan cloud
鴨肝燉蛋配波特酒醬及帕瑪森芝士泡沫

LE BETTERAVE

en duo de pommes à l'avocat, sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple duo with avocado, green mustard sorbet
法式蘋果及甜菜沙律伴牛油果醬及青芥末雪葩

*LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic
Crispy langoustine papillote with basil
脆炸螯蝦配羅勒汁

LE PIGEON

au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard
Slow cooked French pigeon with foie gras
慢煮法國乳鴿配鴨肝

LA POMME

Mousse légère de Granny Smith, cœur onctueux à la pomme confite
Apple granny smith with light mousse and apple confit
蘋果慕斯佐脆糖和蘋果醬

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries
咖啡或茶及小點

3-COURSES 三道菜

HKD 港幣 \$788

*4 COURSES 四道菜

***HKD 港幣 \$988**

Sommelier recommandations 品酒師精選

Non-alcoholic pairing 無酒精配搭

2 Glasses 兩杯

HKD 港幣 248

3 Glasses 三杯

HKD 港幣 348

Wine pairing 葡萄酒配搭

2 Glasses 兩杯

HKD 港幣 458

3 Glasses 三杯

HKD 港幣 628

Menu available daily 12:00 – 13:30, 18:00 – 20:00