

L'Atelier Experience set menu

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

L'ASPERGE BLANCHE

au caviar impérial de Sologne escortée d'une émulsion à l'ail noir
White asparagus salad with Sologne caviar and black garlic sauce
法國白蘆筍伴魚子醬配黑蒜醬

*LA LANGOUSTINE

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

LA CAILLE

caramélisée au foie gras, morilles étuvées au cerfeuil
Free-range quail and foie gras with morel mushrooms
焦糖燒鵪鶉釀鴨肝伴羊肚菌

LA PAVLOVA

à la fraise japonaise, meringue craquante et son sorbet
Textured strawberry with crispy meringue and sorbet
法式士多啤梨慕斯配雪葩及脆蛋白霜

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