

French GourMay 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

LE CAVIAR

en symphonie gourmande sous un œuf de poule "mimosa"
Surprise of imperial caviar and egg "mimosa"
經典魚子醬配蟹肉釀雞蛋
-Louis Roederer Collection 244-

*LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic
Crispy langoustine papillote with basil
脆炸螯蝦配羅勒汁
-Chablis 1er Cru Vaillons, Jean-Paul Et Benoit Droin 2020-

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
-Morey Saint Denis 1er Cru Clo Sorbé, Joseph Drouhin 2020-

LE GRAIN DE CAFE

un cœur tendre au Baileys sur un sable cacao, gelée au café
"Coffee grain" with Baileys mousse, chocolate sable and coffee jelly
咖啡百利甜酒慕絲配咖啡雪糕及果凍
-Ratafia de Champenois- (supplement HKD 港幣 120)

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