

L'Atelier Show Kitchen Experience

(Counter seat exclusive)

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未雪葩

*LA LANGOUSTINE

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

LA CAILLE

des Dombes caramélisée au foie gras, pomme purée truffée
Free-range quail and foie gras duo with truffle mash potatoes
焦糖燒鵝鵪釀鴨肝伴招牌松露薯蓉

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