

THE MACALLAN

Menu

"Elixir and Elegance"

captures the refined pairing of Macallan's liquid gold with haute gastronomie

Les disciples de Joël Robuchon perpétuent son savoir-faire à travers ses plus grands classiques

POUR COMMENCER

petits palets bretons aux châtaignes de mer voilées de café torréfié

Sea urchin topped on parmesan biscuit flavored with coffee

LE FOIE GRAS

de canard au torchon, fruits de saison et gingembre confit

Duck foie gras torchon with seasonal fruits and candied ginger

~

LE BLACK COD

caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar

Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce

~

LE BŒUF WAGYU

japonais A4 grillé, condiments arlequins et moutarde au raifort

Grilled A4 Japanese Wagyu beef with horseradish mustard

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

LE MOKA OU LE THÉ

Espresso, coffee or tea

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

Please advise us if you have any food allergies

THIS MENU INCLUDES ONE GLASS OF MACALLAN 30 YEARS (20ML),

EACH DISH IS DELICATELY INFUSED WITH MACALLAN 12 YEARS

HK\$3,980 plus 10% service charge

Same course menu for complete table only