

## Dinner

Foie Gras  
Georges Bruck / Saint Honoré / Truffle

Pumpkin  
Muscat de Provence / Tart / PX

French Scallop  
Tartare/ Butter Milk/ Yuzu  
Supplement Caviar \$188

Spanish Red Prawn  
Binchotan / Garum / Sourdough  
Supplement 338

Black Truffle  
Cream Caramel / Ham Hock / Consommé

Blue Lobster  
Ravioli / Endive / Beetroot Jus

French Turbot  
Scallop / Leek / Mussel

French Baby Lamb  
Saddle & Langoustine / Leg / Broth  
For two

French Pigeon  
Au Sang / Wild Mushroom / Albufera Foam

^Vegetables Donabe  
Season / Herb / Rice

Souffle  
Mandarin / Chocolate / Ice-cream

Avocado  
Oat Milk Cream / Lime / Coconut

Mont Blanc  
Chestnut / Rum / Ice-cream

Artisanal Cheese  
French / Jam / Dried Fruits

**3 courses 1,388 per person**  
(1 starter, 1 main, 1 dessert)

**4 courses 1,588 per person**  
(2 starters, 1 main, 1 dessert)

**5 courses 1,788 per person**  
(2 starters, 2 mains, 1 dessert)

Wine Pairing 720 per 2 glasses

Premium Choice 1,400 per 2 glasses

75ml per glass



Menu by Uwe and Wa

V – Vegetarian

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

## 晚餐

鴨肝  
喬治巴克鴨肝 / 聖多諾黑泡芙 / 松露

南瓜  
普羅旺斯·南瓜 / 撻 / 雪莉酒

法國帶子  
韃靼 / 牛油 / 柚子  
另加魚子醬188

西班牙紅蝦  
備長炭 / 蝦膏醬 / 酸種麵包  
另加338

黑松露  
焦糖忌廉 / 火腿 / 清湯

法國藍龍蝦  
意式雲吞 / 菊苣 / 紅菜頭汁

法國多寶魚  
帶子 / 韭蔥 / 青口

法國羊羔肉  
羊鞍及海螯蝦 / 羊腿 / 肉湯  
供兩位用

法國乳鴿  
血鴿 / 野菌 / 鴨肝泡沫

√陶鍋蔬菜  
時令 / 香草 / 飯

梳乎厘  
柑橘 / 朱古力 / 雪糕

牛油果  
燕麥奶忌廉 / 青檸 / 椰子

蒙布朗  
栗子 / 秣酒 / 雪糕

手工芝士  
法國 / 果醬 / 水果

**三道菜每位1,388**  
(前菜、主菜及甜品各一)

**四道菜每位1,588**  
(前菜各二、主菜及甜品各一)

**五道菜每位1,788**  
(前菜及主菜各二、甜品一款)

侍酒師美酒推介 兩杯720  
珍品佳釀 兩杯1,400  
每杯75毫升



菜單由Uwe及Wa設計

V - 素食 | 價格以港幣計算 | 另加一服務費