味觉传承

L'héritage des saveurs - The Heritage of flavours

每位 178 欧元 - 套餐需全桌统一点用
178 € par personne - Menu servi pour l'ensemble de la table
€178 per person - Menu is served for all the guests

蓝龙虾翡翠饺
Ravioli «lanterne de Jade» au homard bleu Atlantique
Atlantic Blue lobster «Jade Lantern» dumpling

姜醋沁爽冰草
Salade « des neiges », Lotus, Cordycep, Daikon en pickle, vinaigre noir et gingembre
Ice plant salade, Lotus, Cordycep, pickled Daikon, Ginger and black vinegar dressing

十年花雕上汤扒鳌虾
Langoustine du Nord, sauce au vin jaune Hua Diao 10 ans d'âge et osmanthe
North langoustine with 10 years old Hua Diao Yellow wine and Osmanthus

京韵松露脆鸭方
Pièces de canard laquées façon pékinoise sur Bun croustillant
Pieces of Roasted Duck Peking Style with crispy bun

椒麻蒸野生鲈鱼
Bar de ligne vapeur au poivre vert de Sichuan et cébettes
Steamed Line-caught Seabass with green Szechuan pepper and chives

和牛手工菠菜担担
Nouilles «Dan Dan» d'épinards au boeuf Wagyu A4, façonnées à la main, sauce épicée au sésame
A4 Wagyu Beef «Dan Dan», Handmade Spinach Noodles with Spicy Sesame sauce

四川花椒腌芒果配香菜雪葩
Mangue rafraîchie au poivre de Sichuan, sorbet coriandre
Refreshed mango with sichuan pepper, coriander sorbet

Nos Accords Dégustation - Our Tasting Pairings

餐酒茶搭配

菜肴搭配葡萄酒(含四杯葡萄酒)
Accord mets & vins (4 verres)
Food & wine pairing (4 glasses)
88 €

菜肴搭配葡萄酒(内含六只葡萄酒杯)
Accord mets & vins (6 verres)
Food & wine pairing (6 glasses)
118 €

菜肴搭配茶水(含五款茶)
Accord mets & thés (5 thés)
Food & tea pairing (5 teas)
68 €