

聖誕套餐 DÎNER DE NOËL CHRISTMAS EVE DINNER

298€ par personne - boissons non incluses €298 per person - excluding drinks

吉拉多生蚝&传统生腌汁

Huitres Gillardeau et sauce traditionnelle à la coriandre et au gingembre Gillardeau oysters with traditional ginger and coriander dressing

元贝翡翠&布雷斯鸡黑松露烧卖

Ravioli aux Saint-Jacques, et bouchée de volaille à la truffe noire Scallop dumpling & Bresse Poultry with Black Truffle Siu Mai

海鲜玉米羹

Soupe de fruits de mer et maïs Seafood and sweet corn soup

避风塘大红虾

Crevettes rouges sautées façon « Bei Feng Tang », à l'ail et au piment « Bei Feng Tang » Fried red prawn, with garlic and chili

蜜汁小牛肉叉烧

« Xia Su » de veau laqué au miel Barbecued « Xia Siu » veal with honey

豆豉香剁椒蒸多宝鱼

Turbot vapeur et sauce haricot noir, poivrons verts et gingembre Steamed turbot with black bean and pepper sauce

蓝龙虾炒糙米饭

Riz brun sauté au homard Wok Fried brown rice with lobster

四手联弹新年特色甜品

Dessert signature à quatre mains, par le Chef Timothy Lam & le Chef Tony Xu Four hand signature dessert by Chef Timothy Lam & Chef Tony Xu

如您存在过敏,食物不耐受或其他特殊饮食需求,请提前告知我们。我们备有过敏源信息表,供您查阅