

Sauveurs

d'été

2019

Executive Chef - Fabrice Vulin
Restaurant Manager - Julien Gardin

*"La bonne cuisine
est la base du Vritable Bonheur"*

*"Good food is the Foundation of
Genuine Happiness"*

Auguste Escoffier

Fabrice Vulin

Appetizers

頭盤類

Le gamberoni du golfe de Gênes et avocat 650

Genoa gulf' gamberoni and avocado
Lemon and tender herbs

西西里海蝦配牛油果，檸檬及香草

Les huîtres de chez Gillardeau 450

Poached Gillardeau oyster, shellfish tartare
Sea water jelly, ginger and Menton lemon

焗吉拉多蠔，鮮貝他他海水啫喱，薑味忌廉及檸檬

Le homard bleu de Bretagne 750

Brittany lobster, watermelon and yuzu vinaigrette

焗布列塔尼藍龍蝦，日本柚子及西瓜醋汁

Les tomates de la ferme "Les Cailloux" 450

"Les Cailloux" tomato, carpaccio, jelly and meringue
Basil sorbet and burrata

普羅旺斯蕃茄薄切，啫喱 蛋白霜配羅勒雪芭及水牛芝士

Appetizers

頭盤類

Le foie gras d'Alsace de chez Georges Bruck Figs de Solliès-Pont 450

Foie gras terrine, rare peppercorn
Solliès-Pont's figs and duck consommé jelly
鴨肝凍批配胡椒，南法無花果及鴨肉清湯啫喱

Le caviar Kristal, risotto et crabe 850

Chilled crab "Arborio" risotto, Kristal caviar
Sea bass carpaccio
蟹肉燴意大利飯，精選魚子醬，薄切海鱸魚片

Caviar

魚子醬

Servis avec une crème fermière, blinis et condiments
Served with farmhouse cream, blinis and condiments
精選魚子醬伴忌廉，薄餅及配料

Kristal "Acipenser Schrenckii"	30g	1.088
特選施氏鱈魚子醬	50g	1.588

Beluga "Acipenser Huso Huso"	30g	3.488
頂級白鱈魚子醬	50g	5.688

Fish & Crustacean

魚類和貝類海鮮

Le thon de Saint-Jean-de-Luz 880

Basque Country tuna
Provençal vegetable “salade niçoise”

巴斯克吞拿魚配普羅旺斯蔬菜沙律

Le loup de Méditerranée et coquillages 880

Hot stones steamed Mediterranean sea bass
Shellfish, courgette and tomato fondue

滾石蒸地中海鱸魚配及鮮貝，意式小黃瓜蕃茄

Le turbot de la Côte d’Opale  880

Slow cooked Opal Coast turbot
Green asparagus and Champagne sauce

慢煮大西洋多寶魚配普羅旺斯青蘆筍及香檳汁

La sole de Normandie, poulpe et coques 880

Octopus scaled line-caught sole
Cockle vinaigrette, chorizo and red wine sauce

八爪魚燴龍荊柳配鮮貝香醋，西班牙辣肉腸及紅酒汁

Meat & Poultry

肉類和家禽

Filet de bœuf de chez Alexandre Polmard 1.288

Dry-aged beef tenderloin by Alexandre Polmard
Artichoke declination

法國亞力山大熟成牛柳配亞枝竹

Le pigeon du pays de Racan  800

Roasted Racan pigeon, leg “cromesquis”
Turnip and meadow flowers

香燒法國乳鴿，蘿蔔及草甸花

L'agneau Allaiton de l'Aveyron 800

Aveyron lamb, jus gras, violin courgette
French Riviera's vegetable condiment

法式羔羊肉配意式小黃瓜及里維埃拉蔬菜

La poularde de Bresse “en vessie” 1.800

For 2/3 persons - 50 minutes

Bresse chicken cooked in bladder, girolle mushrooms
Monna Lisa potato gnocchi and Bergeron apricot

(供2/3人享用，需時50分鐘)

傳統慢煮布雷斯雞，雞油菌，馬鈴薯麵團及杏桃

Desserts

精選甜品

Le baba au rhum 158

Rum baba, Tahitian vanilla mascarpone
Rum and raisins

秣酒蛋糕，大溪地雲呢拿芝士，秣酒及提子乾

La myrtille sauvage des Vosges 158

Vosges wild blueberry tart
Jasmine flower cream and sorbet

野生藍莓撻配茉莉花忌廉及雪芭

La tarte soufflée chocolat Sakanti Bali 158

Sakanti Bali chocolate tart soufflé
Bora-Bora vanilla cream

黑朱古力琉乎喱，波拉波拉雲呢拿忌廉

Le mille-feuille 158

Solliès-Pont fig and Sicilian pistachio mille-feuille

無花果及開心果仁法式千層酥

Les profiteroles, thé de sarrasin torréfié 158

Araguani cacao profiteroles, sobacha kasha tea

特濃朱古力泡芙，蕎麥茶，

La sélection des fromages affinés 220

Cheese selection

精選法國芝士