

# Menu Dégustation

## Le Caviar Kristal Kaviari

### Gambero Rosso, Guacamole, Pamplemousse Rose

Kaviari Kristal Caviar, Gambero Rosso, Guacamole, Pink Grapefruit  
特級魚子醬、海紅蝦、牛油果醬、西柚



## Foie Gras de Canard Vendéen

### Chutney de Mangue, Calamansi, Poivre Long de Java

Pan-seared Vendéen Foie Gras, Mango Chutney, Calamansi, Java Long Pepper  
香煎鴨肝、芒果蓉、四季柑、長胡椒



## Turbot de Bretagne

### Petit Pois Français, Oursin d'Hokkaido, Wasabi

Brittany Turbot, French Green Peas, Hokkaido Sea Urchin, Wasabi  
法國多寶魚、青豆、北海道海膽、芥菜



## Pigeon de la Maison Miéral

### Lard de Colonnata, Miso Rouge, Fraises Mara des Bois

Miéral Pigeon, Lardo di Colonnata, Red Miso, Mara des Bois Strawberries  
法國白鴿、咸香豚脂、紅味噌、法國士多啤梨

or

## Carré de Veau du Limousin

### Pommes de Terre Grenaille de Noirmoutier, Anchois de Cantabrie, Algues

Limousin Veal Rack, Noirmoutier Potatoes,  
Cantabrie Anchovies, Seaweed  
帶骨法國牛仔肉、法國特級馬鈴薯、西班牙小鯷魚、新鮮海苔  
For Two Persons  
(Supplement 688)



## Sélection de Fromages Affinés par Les Frères Marchand

Les Frères Marchand Cheese Selection  
精選法國芝士  
(Supplement 140)



## La Pomme Granny Smith

### Crème Vanille, Croustillant d'Amande, Sorbet Pomme Verte, Coulis d'Agrumes

Granny Smith Apple, Vanilla Cream, Almond Crunch, Green Apple Sorbet, Citrus Coulis  
青蘋果、輕盈雲呢拿忌廉、杏仁脆、青蘋果雪葩、橘子醬



## Les Fruits Exotiques

### Mousse Légère à la Noix de Coco, Ananas Caramélisée, Sorbet Pabana

The Exotic, Light Coconut Mousse, Caramelised Pineapple, Pabana Sorbet  
熱帶水果、輕盈椰子泡沫、焦糖菠蘿、熱情果香蕉雪葩

Coffee or Proprietary Teas and Petits Fours

6 Courses at 2,088

Wine Pairing at 988 with five glasses of wine

Chef de Cuisine – Albin Gobil

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge  
Please advise our associates if you have any special dietary requirements  
價錢以港幣計算及另加一服務費  
如閣下需要任何特別膳食安排，請向我們的服務員提供有關資料