

## Lunch

Caillette  
Foie Gras / Pork / Artichoke

Mackerel  
Yoghurt / Mint / Quinoa

Tomato  
Tortellini / Burrata Foam / Basil

Slow Cooked Egg  
Salmon / Asparagus / Lemon Zest

Octopus  
Eggplant / Chickpea Salad / Harissa

Grey Sea Bream  
Chorizo / Piperade / Chicken Jus

Veal Cheek  
Green Curry Sauce / Coconuts / Peanuts

Chicken  
Peas / Morels / Pearl Onion

Baklava  
Honey / Nuts / Dried Fruits

Floating Island  
Caramel / Tonka / Hazelnuts

Artisanal Cheese  
French / Baguette / Dried Fruits

2 courses 588 per person  
3 courses 688 per person  
4 courses 788 per person

### Wine Pairing (75ml per glass)

Sommelier Pairing  
88 per glass

Unlocking the Cellar  
250 per glass

Museum Collection  
250 per glass



Menu by Uwe and Romain

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

## 午餐

### 釀肉

鴨肝 / 豬肉 / 雅枝竹

### 鯖魚

乳酪 / 薄荷 / 藜麥

### 番茄

意大利雲吞 / 軟水牛芝士泡沫 / 羅勒

### 慢煮蛋

三文魚 / 蘆筍 / 檸檬皮

### 八爪魚

茄子 / 鷹嘴豆沙律 / 北非哈里薩辣醬

### 黑立魚

西班牙辣肉腸 / 香煎 / 雞汁

### 小牛臉頰肉

青咖喱醬 / 椰子 / 花生

### 雞肉

豌豆 / 羊肚菌 / 珍珠洋蔥

### 果仁酥餅

蜂蜜 / 果仁 / 乾果

### 蛋白霜

焦糖 / 東加豆 / 榛子

### 手工芝士

法國 / 長法包 / 乾果

兩道菜每位588

三道菜每位688

四道菜每位788

### 醇酒配搭 (每杯75毫升)

侍酒師推介  
每杯88

酒窖珍品  
每杯250

館藏佳釀  
每杯250



菜單由 Uwe 及 Romain 設計

價格以港幣計算 | 加一服務費