

New Year's Eve Dinner Menu

by Francky Semblat

31 December 2025

PREMIUM OSCIETRA CAVIAR

Obsiblu prawn tartar · homemade cracker

奧西特拉魚子醬配藍蝦他他及自家製薄脆

Champagne · Dauby Mère & Fille · Blanc de Noirs Brut · NV



ALBA WHITE TRUFFLE

pumpkin gnocchi · chestnut variation

阿爾巴白松露配南瓜意式薯糰及栗子

IGP Ardèche · Domaine des Accoles · L'Inattendu · 2018



BRITTANY SCALLOP WELLINGTON

black truffle coulis · lamb's lettuce salad

酥皮焗布列塔尼帶子配黑松露醬及羊生菜沙律

Meursault · Domaine Bouchard Père & Fils · Les Clous · 2022



POACHED FOIE GRAS

Champagne emulsion · caramelised onion tortellini

慢煮鴨肝配香檳泡沫及焦糖洋蔥意式雲吞

Condrieu · Domaine Christine Vernay · Les Terrasses de l'Empire · 2023



BLUE LOBSTER

thermidor · XO sauce

芝士焗藍龍蝦配辣海皇醬

Chambolle-Musigny 1er Cru · Domaine Henri de Villamont · Les Feusselottes · 2018



ROASTED CHALLAN DUCK

glazed daikon · bigarade sauce · clementine pickle

烤法國沙朗鴨配白蘿蔔、橙皮醬及漬柑橘

Pessac-Léognan · Château Haut-Bailly · 2013



LE TROU NORMAND

Chef's inspiration

諾曼地蘋果醒胃酒



BLOWN SUGAR SPHERE

Japanese strawberry · Champagne mousse · basil jelly

吹製糖球配日本士多啤梨、香檳慕絲及羅勒啫喱

Sauternes · Château Sigalas Rabaud · 2012

6-COURSE 2,788 PER PERSON

WINE PAIRING 1,288 PER PERSON 7 GLASSES