



New Year's Day Lunch Menu

by Francky Semblat

1 January 2026

PREMIUM OSCIETRA CAVIAR

Roseval potato · lukewarm salad · dill cream

奧西特拉魚子醬配風琴薯仔、暖沙律及刁草忌廉

Champagne Dauby Mère et Fille · Blanc de Noirs · NV



BOUDEUSE OYSTER DAVID HERVE

Champagne sauce · sautéed pea shoots

法國大衛赫維布黛斯生蠔配香檳汁及炒豆苗

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



BRITTANY DOVER SOLE

viennoise · black truffle emulsion · sautéed celtuce

法國布列塔尼多佛比目魚配維也納甜酥麵包、黑松露汁及炒萵筍

Chablis Grand Cru Valmur · Domaine Guy Robin & Fils · 2023

OR

CHALLAN DUCK & FOIE GRAS

pithivier style · Périgieux sauce · winter root medley

法國沙朗鴨酥皮鵝肝批配佩里格汁及時令根菜

Pommard 1er Cru Les Grands Epenots · Domaine Changarnier Frères · 2022

OR

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN

cooked in duo with foie gras · Port wine reduction · potato soufflé +300

日本鹿兒島和牛鵝肝配味酒汁及脆薯球

Pessac-Léognan · Château Haut-Bailly · 2013



LES FRÈRES MARCHAND

Jockey Club premium cheese selection +160

精選芝士拼盤

OR

CRÊPE SOUFFLÉ

flambée au Grand Marnier · suzette sauce

橙酒梳乎厘配法式橙醬

Sauternes · Château Sigalas Rabaud · 2012

4-COURSE 988 PER PERSON

WINE PAIRING 688 PER PERSON 4 GLASSES