

French May Celebration Dinner

Chef Francky, Chef Philippe & Chef Cyril

19 May 2026

BITE BY CHEF PHILIPPE

Obsiblu prawn & morel · crispy mouillette
soft boiled duck egg · watercress emulsion
法國藍蝦羊肚菌配香脆法式麵包條、水煮鴨蛋及西洋菜汁



L'OREILLER DE LA BELLE AURORE BY CHEF FRANCKY

meat variation · pistachio · vinous jelly
肉類拼盤配開心果及葡萄酒果凍



VOL AU VENT BY CHEF PHILIPPE

blue lobster · veal sweetbread · Champagne sauce
藍龍蝦酥皮盒配牛胸腺及香檳汁



MEDITERRANEAN RED MULLET BY CHEF CYRIL

sand carrots · sea urchin · shizo cress
地中海紅鯷魚配甘荀、海膽及紫蘇芽



REVISITED TOURNEDOS ROSSINI BY CHEF FRANCKY

cooked in duo with foie gras · Port wine reduction · potato soufflé
羅西尼牛扒鴨肝配味酒汁及脆薯球



SWEET DELIGHTFUL BY PASTRY CHEF DANTE

pre-dessert · mood inspiration
Rhubarbe · cheesecake mousse · strawberry gel · herbs sorbet
芝士大黃慕絲配士多啤梨啫喱及香草雪葩

6- COURSE 1,988 PER PERSON