THE CENTURION CHRISTMAS EVE DINNER EXPERIENCE WITH LIVE MUSIC

Blue Lobster Tart

Oscietra caviar · cucumber · garden herbs

藍龍蝦撻 · 特級魚子醬 · 青瓜 · 田園香草

Krug Grande Cuvée 173ème Édition

***

Smoked Duck Consommé

wild mushrooms · beetroot

煙燻鴨肉清湯 · 野菌 · 紅菜頭

***

Roasted Sea Bass

smoked leeks · sea urchin butter sauce

香烤海鱸魚 · 煙燻大葱 · 海膽牛油汁

Chassagne-Montrachet 1er Cru 'Clos Saint Jean', Henri de Villamont Burgundy, France 2024 (HKJC Private Label)

***

Roasted Truffle Chicken

fricassée of green vegetables · potato gratin · jus rôti

香烤黑松露雞 · 燉蔬菜 · 千層焗薯 · 烤肉汁

or

Beef Tournedos Rossini

freshly shaved black truffle · green asparagus · cocotte potatoes

香烤牛柳及香煎鴨肝 · 新鮮黑松露 · 青蘆筍 · 燉馬鈴薯

Gevrey-Chambertin, Domaine de Belisle, Burgundy, France 2022 (HKJC Private Label)

***

Apple Tart Tatin

Calvados soaked raisins · Tahitian vanilla ice cream

蘋果撻 · 蘋果白蘭地漬提子乾 · 大溪地雲呢拿雪糕

1,788 per person

Sommelier's Wine Pairing - 2 glasses 488

- 3 glasses 888 (with Krug Champagne)

If you have any food allergies, please inform our staff.

如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡。