

**CENTURION RESTAURANT
HAPPY VALLEY
SEASON FINALE SET DINNER**

APPETIZERS 前菜

Vegetable Tartare (V)

beetroot crisps · avocado crème

素菜他他 · 紅菜頭脆片 · 牛油果忌廉 (V)

Lyonnaise Salad

smoked salmon · Kenya beans · soft boiled egg · croutons

法式里昂沙律 · 煙三文魚 · 法邊豆 · 水煮雞蛋 · 脆麵包

Vitello Tonnato

crispy capers · tomato confit · rucola

意式牛仔肉薄片 · 脆酸豆 · 油浸番茄 · 火箭菜

SOUP 濃湯

Green Pea Velouté

Boston lobster · pear · mint yoghurt

青豆忌廉湯 · 波士頓龍蝦 · 香梨 · 薄荷乳酪

MAIN COURSES 主菜

Roasted Cod

sweet corn · spring onion compote · cocotte potatoes · thyme jus

香烤鱈魚 · 粟米 · 糖漬青蔥 · 法式燉薯 · 百里香汁

Slow-roasted Duck Breast

almond pommes Williams · broccolini · vichy carrots · cassis jus

慢烤鴨胸 · 法式杏仁香梨炸薯 · 西蘭花苗 · 甘筍 · 黑加侖子汁

Tournedos Rossini

grilled green asparagus · Parisienne potatoes · sauce périgourdine

香煎牛柳伴鴨肝 · 扒青蘆筍 · 法式薯球 · 黑松露汁

Spaghetti – “Cacio e Pepe” (V)

leek confit · wild mushrooms

意式芝士黑胡椒意粉 · 油漬大葱 · 野菌 (V)

DESSERTS 甜品

Soufflé

raspberry / ginger / chocolate

梳乎厘 - 紅莓 / 薑 / 朱古力

French Apple Tart

maple glazed pine nuts · vanilla ice cream

法式蘋果撻 · 楓蜜漬松子仁 · 雲呢拿雪糕

Seasonal Fresh Fruit Platter

時令鮮果盤

4-course 695 per person / 四道菜每位 695

(V) Vegetarian Dish 素菜

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。