# CENTURION RESTAURANT
# LAFLEUR WINE DINNER
# THURSDAY, 3 DECEMBER 2026

**Canapés**

***

**Tartlet Smoked Hamachi**

Oscietra caviar · avocado · green apple salad

煙燻油甘魚撻 · 特級魚子醬 · 牛油果 · 青蘋果沙律

*Château Grand Village Blanc 2024*

*Les Champs Libres Blanc 2024*

***

**Butter Poached Langoustine**

orange confit · fennel · hazelnuts

牛油慢煮海螯蝦 · 油封橙柳 · 茴香 · 榛子

***

**Matelote d'Anguille**

wild mushrooms · onions

法式紅酒燉鰻魚 · 野菌 · 洋葱

*Château Grand Village Rouge 2022*

*Les Perrières 2022*

***

**Slow-roasted French Quail**

Aromatic pilaf "Noir" · Pommery mustard sauce

慢烤法國鵪鶉 · 香料飯 · 芥末籽汁

*Pensées de Lafleur 2019*

*Château Lafleur 2019*

***

**Charocal-grilled Beef Tenderloin**

roasted salsify · romanesco · pommes Parisienne · sauce Bordelaise

炭燒牛柳 · 烤婆羅門參 · 花椰菜 · 法式馬鈴薯球 · 紅酒牛骨髓汁

*Château Lafleur 1997*

*Château Lafleur 2006*

***

**Bitter Chocolate Ganache & Morello Cherry Crêpe**

pistachio ice cream

黑朱古力忌廉及車厘子法式薄餅 · 開心果雪糕

3,888 per person

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。