

TASTING MENU

Eva Fricke, Blanc de Noir, Brut Nature, Germany 2020

White Asparagus Panna Cotta

oscietra caviar · lemon confit
白蘆筍意式奶凍 · 特級魚子醬 · 油封檸檬

*** Roasted Scallop**

citrus pickled white asparagus · black forest ham
香烤帶子 · 柑橘醃白蘆筍 · 黑森林火腿

Eva Fricke, Kiedrich, Riesling Trocken, Germany 2023

*** White Asparagus Velouté**

smoked eel · prunes
白蘆筍忌廉湯 · 煙燻鰻魚 · 西梅乾

Poached White Asparagus

olive oil confit salmon · sauce gribiche
慢煮白蘆筍 · 橄欖油封三文魚 · 法式蛋黃酸豆醬

*** Pan-seared Turbot**

miso roasted white asparagus · green peas · razor clam · yuzu beurre blanc
香煎多寶魚 · 味噌烤白蘆筍 · 青豆 · 蜆子 · 法式柚子牛油白酒汁

Eva Fricke, Mélange, Riesling Trocken, Germany 2022

or

*** Grilled U.S. Prime Beef Tenderloin & Sautéed Foie Gras**

fricassée of white asparagus · morel · sauce périgourdine
扒美國頂級牛柳 · 香煎鴨肝 · 燴白蘆筍 · 羊肚菌 · 黑松露汁

Schloss Reinhartshausen, Erbacher, Spätburgunder, Germany 2018

*** Schwarzwälder Kirschtorte “Moderne”**

Kirschwasser · cherries
傳統黑森林蛋糕 · 車厘子酒 · 車厘子

or

*** Chef's Selection of Fine French Cheese**

廚師精選法國芝士

* 4-course 1,088 per person / 四道菜每位 1,088

6-course 1,488 per person / 六道菜每位 1,488

Sommelier's Wine Pairing- 3 glasses 388 / 葡萄酒搭配三杯每位 388

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。