

CENTURION RESTAURANT
WHITE ASPARAGUS & OLIVIER LEFLAIVE
GALA DINNER
FRIDAY, 17 APRIL 2026

Valentin Leflaive, Blanc de Blancs CV 18 30, Extra Brut NV

White Asparagus Panna Cotta

oscietra caviar · lemon confit

白蘆筍意式奶凍 · 特級魚子醬 · 油封檸檬

Saint-Aubin 1 er Cru Dents de Chien, Olivier Leflaive 2023

Roasted Scallop

citrus pickled white asparagus · black forest ham

香烤帶子 · 柑橘醃白蘆筍 · 黑森林火腿

Puligny-Montrachet Les Meix, Olivier Leflaive 2020

Meursault 1er Cru Sous Le Dos d'Âne « Récolte du Domaine », Olivier Leflaive 2022

White Asparagus Velouté

smoked eel · prunes

白蘆筍濃湯 · 煙燻鰻魚 · 西梅

Poached White Asparagus

olive oil confit salmon · sauce gribiche

水煮白蘆筍 · 橄欖油油封三文魚 · 法式蛋黃酸瓜汁

Corton-Charlemagne Grand Cru, Olivier Leflaive 2020

Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru, Olivier Leflaive 2019

Duo of Quail & Foie Gras

fricassée of white asparagus · morel · quail egg · sauce suprême

鵝鶉鴨肝二重奏 · 燉白蘆筍 · 羊肚菌 · 鵝鶉蛋 · 法式白酒牛油雞汁

Corton Clos du Roi Grand Cru, Olivier Leflaive 2022

Schwarzwälder Kirschtorte “Modeme”

黑森林櫻桃蛋糕

Mini Berliner

迷你冬甩

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。