ANGELUS

CENTURION RESTAURANT
CHÂTEAU ANGELUS WINE DINNER
THURSDAY, 19 NOVEMBER 2026

Alaskan Crab & Smoked Monkfish Tart

Oscietra caviar · avocado crème

阿拉斯加蟹肉及煙燻鮫鰊魚撻 · 魚子醬 · 牛油果忌廉

Grand Vin Blanc d'Angelus 2023

***

Dry-aged cured Magret de Canard & Foie Gras

celery root · hazelnuts · green apple

風乾法國鴨胸伴鴨肝 · 芹菜頭 · 榛子 · 青蘋果

Carillon d'Angelus 2019 (Magnum)

Carillon d'Angelus 2015 (Imperial)

***

Blue Lobster & Beetroot Borscht

savoy cabbage · crispy bacon · cumin scented crème fraîche

藍龍蝦紅菜頭羅宋湯 · 皺葉甘藍 · 脆煙肉 · 孜然風味法式忌廉

***

Beignet Abalone & Bresse Pigeon

wild mushrooms · parsnip · juniper scented jus

酥脆鮑魚及法國乳鴿 · 野菌 · 白甘筍 · 杜松子汁

Château Angelus 1995

***

Slow-roasted Australian Wagyu Short Ribs

grilled green asparagus · honey glazed carrots · Pommery mustard · shallot sauce

慢烤澳洲和牛牛小排 · 烤蘆筍 · 蜂蜜紅蘿蔔 · 芥末籽 · 紅葱頭汁

Château Angelus 2012

Château Angelus 2016

***

Pistachio Crème Brûlée

honey poached pear · Poire Williams sorbet

開心果焦糖燉蛋 · 蜂蜜燉梨 · 香梨白蘭地雪葩

3,288 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。