Lunch Menu

by Francky Semblat

Appetisers 前菜

Oyster David Hervé
lukewarm · white miso · ginger flint
法國大衛赫維微温生蠔配白味噌及生薑

Smoked Salmon Flower
avocado cream · daikon pickle
煙三文魚配牛油果忌廉及漬大根

Crispy Foie Gras Bonbon
green lentils ragout · lamb lettuce · Xeres reduction
香脆鵝肝球配青扁豆、羊生菜及雪莉酒汁

Charred Leek Salad
mimosa egg · fine herbs · walnut dressing
烤大蔥蛋沙律配香草及核桃汁

Soups 湯

Chestnut Velouté
confit pumpkin · celery foam
栗子濃湯配南瓜及西芹泡沫

Brown Shrimp Bisque
baby leek · prawn tofu
褐蝦濃湯配小蔥及蝦豆腐

Main Courses 主菜

Black Cod Fillet
romanesco medley · black pepper sauce
香煎黑鱈魚柳配羅馬椰菜花及黑椒汁

Seared Brittany Scallop
fregola risotto · cream curry emulsion
香煎布列塔尼帶子配珍珠意大利飯及咖喱忌廉汁

Derby's Signature Spaghetti +108
Maine lobster
打吡招牌 - 緬因龍蝦意粉

Grilled Lamb Chop
sunchoke purée · black garlic sauce
香烤羊扒配菊芋蓉及黑蒜汁

Caramelised Quail
foie gras · mashed potatoes · herbs salad
焦糖鵪鶉配鵝肝、薯蓉及香草沙律

Beef Tenderloin (180 GRAMS) +168
shallot reduction · grilled maitake
牛柳配濃紅蔥汁及烤舞茸 (180克)

Parmesan Linguini
parfait egg · mushroom medley · black truffle
巴馬臣芝士扁意粉配溫泉蛋、雜菌及黑松露

Desserts 甜品

Les Fréres Marchand · cheese platter · grilled Poilâne bread +88
精選芝士拼盤

Soft Brownie · chocolate foam · caramel pecan sauce
軟心布朗尼蛋糕配朱古力泡沫及焦糖合桃醬

Japan Tangerine · mandarin jelly · cream cheese mousse · yuzu ice cream
日本柑橘配橘子啫喱、忌廉芝士慕斯及柚子雪糕

Homemade Ice Cream & Sorbet · 2 scoops
自家製雪糕或雪葩 (兩球)

Soufflé of the Moment · condiments · ice cream
是日梳乎厘配雪糕 (需時20分鐘)

Mont Blanc · Cassis bavaroise · chestnut ice cream · crunchy meringue
法式栗子蛋糕配巴伐利亞奶油、栗子雪糕及蛋白脆餅

Four Courses 四道菜

588 per person 每位 **588**
appetiser & soup, main course, dessert
前菜, 湯, 主菜及甜品

If you have food allergies, please inform our colleague
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡