



## Lunch Menu

by Francky Semblat

### APPETISERS 前菜

#### MONT ST MICHEL BLUE MUSSEL

Vol au Vent · mouclade sauce · salicornia  
藍青口酥皮餡餅配莫克拉德醬及海蘆筍

#### OBSIBLUE PRAWN CRUDO

ponzu gel · buckwheat tart · pickled vegetable  
生法國藍蝦薄片配柚子醬啫喱、蕎麥脆撻及醃漬素菜

#### TASMANIA BLACK TRUFFLE ✓

Buffalo burrata · tomato jelly & medley  
塔斯曼尼亞黑松露配水牛布拉塔芝士、番茄啫喱及綜合番茄

#### WHITE ASPARAGUS GASPACHO

preserved duck breast · croutons · shaved foie gras  
白蘆筍凍湯配風乾鴨胸、香脆麵包粒及鴨肝薄片

### SOUPS 湯

#### GREEN PEAS VELOUTÉ ✓

sweet onion foam · mint fragrance  
青豆濃湯配甜洋蔥泡沫及薄荷

#### IBERICO HAM CONSOMMÉ

tomato ravioli · affilla cress  
伊比利火腿清湯配番茄雲吞及豆苗

### MAIN COURSES 主菜

#### SEARED SEA BASS

carrot velvet · oriental flavors · girolles mushroom  
香煎鱸魚配甘筍蓉及雞油菌

#### SEMI-COOKED SCOTTISH SALMON

black olive condiment · fennel salad  
低溫半熟蘇格蘭三文魚配黑橄欖及茴香沙律

#### DERBY'S SIGNATURE SPAGHETTI +108

Maine lobster  
打吡招牌 - 緬因龍蝦意粉

#### ROASTED PIGEON

marinated cherries · Kriek reduction  
烤乳鴿配醃漬車厘子及比利時櫻桃啤酒汁

#### CRISPY VEAL HEAD

ravigote sauce · baby gem · tangy jus  
香脆小牛頭肉配法式香草油醋汁、迷你羅馬生菜及酸甜肉汁

#### BEEF TENDERLOIN (180 GRAMS) +168

tempura vegetable · virtual Béarnaise  
牛柳配蔬菜天婦羅及法式蛋黃醬 (180克)

#### ZUCCHINI FLOWER ✓

Mediterranean style · ricotta cheese  
地中海式釀意大利青瓜花配瑞可塔芝士

### DESSERTS 甜品

#### LES FRÈRES MARCHAND · cheese platter · grilled Poilâne bread +88

精選芝士拼盤

#### CARAMEL MILLE FEUILLE chocolate ganache · Whisky sauce · hazelnut gelato

焦糖千層酥配朱古力、威士忌醬及榛子意式雪糕

#### SHINE MUSCAT GRAPE · Champagne jelly · yogurt sorbet · cream cheese foam

晴王麝香葡萄配香檳啫喱、乳酪雪葩及忌廉芝士泡沫

#### 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)

#### ROASTED PINEAPPLE · Brittany shortbread · coconut sorbet · vanilla cream

香烤菠蘿配布列塔尼牛油酥餅、椰子雪葩及雲呢拿忌廉

### 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