

A Stellar Six Hands Degustation

29 May 2025

MUSSEL TRILOGY BY CHEF PHILIPPE

mussel tartar nori ring
saffron royale fennel cream
baked mussel en persillade
青口三重奏

Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV



SMOKED EGGPLANT & CHICKPEA BY CHEF CYRIL

tuna belly · seasonal pickles · herbs salad
煙燻茄子配鷹嘴豆及金槍魚腩

Maison Trimbach · Riesling Cuvée · Frédéric Emile · Alsace · France · 2017



FROG'S LEGS FRICASSÉE BY CHEF FRANCKY

Parisian gnocchi · garlic chips · sorrel emulsion
法式田雞腿配法式薯丸、蒜片及酸菜泡沫

Domaine Guy Robin & Fils · Valmur · Chablis Grand Cru · Burgundy · France · 2022



BUTTER POACHED DOVER SOLE BY CHEF CYRIL

white asparagus · citrus-crustacean sabayon · seaweed
多佛比目魚配白蘆筍、紫菜及柑橘海鮮沙巴翁汁

Bodegas Bilbainas · Viña Pomal · Vinos Singulares Graciano · Rioja · Spain · 2016



PIGEON EN CROÛTE BY CHEF FRANCKY

étuvée of vegetables · green pepper sauce · potato soufflé

法式乳鴿酥皮肉批配青椒醬、燴蔬菜及馬鈴薯梳乎厘

Château Lynch Bages · Pauillac · Bordeaux · France · 2012



VALENÇAY CHEESE ESPUMA BY CHEF PHILIPPE

fresh peach chutney · hazelnut rum · crispy baguette

瓦朗塞芝士配蜜桃酸辣醬及榛子蘭姆酒



CRÊPE SOUFFLÉ

flambée au Grand Marnier · suzette sauce

橙酒梳乎厘

Alta Yari · 4 Nevadas · Torrontés · Mendoza · Argentina · 2021

6-COURSE 1,988 PER PERSON 六道菜每位 1,988

WINE PAIRING 688 PER PERSON 6 GLASSES 葡萄酒搭配六杯每位 688