Chef Francky Semblat
Seasonal Menu

CONFIT SCOTTISH SALMON
Oscietra caviar · radish ravioli · wasabi cream
油封蘇格蘭三文魚配奧西特拉魚子醬、蘿蔔雲吞及山葵忌廉
Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV

PUMPKIN GNOCCHI
black truffle flakes · smoked duck · chestnut emulsion
南瓜意大利薯糰配黑松露片、煙鴨及栗子汁
Riesling Smaragd Achleiten · Domaine Wachau · Austria · 2001

OR

BRAISED YUNNAN MOREL
foie gras flan · daikon velouté
燴雲南羊肚菌配鵝肝布丁及大根汁
Chassagne-Montrachet · 1er Cru Clos Saint Jean · Henri de Villamont - Burgundy · 2023

LEOPARD CORAL GROUPER
poached in Bouillabaisse · saffron potatoes · rouille condiment
法式海鮮湯煮東星斑配紅花薯仔及蒜味蛋黃醬
Sake Nihonsakari Brewery · Junmai Daiginjo
Hyogo Prefecture · Japan

OR

CHALLAN DUCK & FOIE GRAS
pithivier style · Périgueux sauce · winter root medley
法國沙朗鴨酥皮鵝肝批配佩里格汁及時令根菜
Nuits-Saint-Georges · 1er Cru Les Damodes · Henri de Villamont
Burgundy · 2019

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN
cuit à la ficelle · vegetable pot au feu
horseradish sauce +300
日本鹿兒島和牛配法式燉菜及辣根汁
Pessac-Leognan · Château Haut-Bailly
Bordeaux · 2013

LES FRÈRES MARCHAND
Jockey Club premium cheese selection +160
精選芝士拼盤

OR

GUANAJA CHOCOLATE & STRAWBERRY SYMPHONY
cacao tuile · silky panna cotta · chocolate foam
瓜納拉朱古力草莓配可可脆片、意大利奶凍及朱古力泡沫
Sauternes · Château Sigalas Rabaud · Bordeaux · 2012

4-COURSE 1,488 PER PERSON 四道菜每位 1,488

5-COURSE 1,688 PER PERSON 五道菜每位 1,688

6-COURSE 1,888 PER PERSON 六道菜每位 1,888

WINE PAIRING 688 PER PERSON 4 GLASSES 葡萄酒搭配四杯每位 688

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