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
VDF · Domaine des Accoles · L'Inattendu · Carignan Gris · 2018

FLAKY POACHED EGG
Comté cheese emulsion · smoked duck · black truffle coulis
脆水波蛋配煙鴨肉、黑松露醬及芝士汁
Grüner Veltliner · Smaragd Achleiten · Domaine Wachau · 2016

OR

BRAISED YUNNAN MOREL
foie gras flan · daikon velouté
燴雲南羊肚菌配鵝肝布丁及大根汁
Meursault Les Clous · Domaine Bouchard et Fils · 2023

LEOPARD CORAL GROUPER
poached in Bouillabaisse · saffron potatoes · rouille condiments
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

BLACK TRUFFE PITHIVIER
Parma ham · mushroom duxelles · Périgord sauce
黑松露酥皮批配巴馬火腿、蘑菇蓉及黑松露汁
Nuits-Saint-Georges · 1er Cru Les Damodes · Henri de Villamont
Burgundy · 2019

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN
confit shallot · garlic chips · potato soufflé + 300
日本鹿兒島和牛配油封紅蔥頭、蒜片及脆薯球
Pessac-Leognan · Château Haut-Bailly
Bordeaux · 2013

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

OR

FROZEN BLACK DIAMOND
Cognac panna cotta · Guanaja mousse · truffle ganache
黑鑽石配干邑奶凍、瓜納拉朱古力慕絲及松露朱古力醬
Porto Tawny 10 Years · Graham's

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 FROM 688 PER PERSON 葡萄酒搭配每位 688 起

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