Chef Francky Semblat
Seasonal Menu

Hokkaido Sea Urchin & Oscietra Caviar
refreshed capellini · tomato essence · fritto oba leaf
北海道海膽及奧西特拉魚子醬配天使麵、番茄及炸紫蘇葉
IGP Vaucluse Le Rosé · Domaine du Chêne Bleu · 2022

New Zealand Scampi
crustacean chawanmushi · crispy kadayıf · green curry sauce
紐西蘭螯蝦配海鮮茶碗蒸、金絲蜜酥及青咖哩汁
Savennières Fidès · Domaine Eric Morgat · 2022

OR

Grilled Foie Gras
Paimpol white beans · Iberico chorizo · Xérès reserva vinegar
烤鴨肝配法國白豆、伊比利亞辣肉腸及雪莉醋
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits La Fontaine St Martin · Domaine Michel Gros · 2022

Crispy Scale Amadai Fillet
blue mussel marinière · saffron emulsion
脆皮甘鯛魚柳配白酒煮藍青口及番紅花汁
Sancerre Iota Montchauvy
Domaine Guillerault-Fargette · 2019

OR

Roasted Aged Racan Pigeon
zucchini flower farcie · sautéed girolles mushroom
烤法國乳鴿配釀意大利青瓜花及炒雞油菌
Chambolle-Musigny · Domaine Bouchard Père & Fils · 2020

Kagoshima Beef Tenderloin
matsutake persillade · marrow espuma
potato soufflé + 300
日本鹿兒島和牛配松茸香草蒜蓉、骨髓泡沫及脆薯球
Pauillac · Château Lynch-Bages · 2012

Les Frères Marchand
Jockey Club premium cheese selection +160
精選芝士拼盤

OR

Roasted Solliès Figs
Port wine jelly · crispy vanilla tuile · wild berries yogurt gelato
烤無花果配咔酒啫喱、雲呢拿薄脆及野莓乳酪雪糕
Sauternes · Château Sigalas Rabaud · 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 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