Chef Francky Semblat
Seasonal Menu

PREMIUM OSCIETRA CAVIAR
pea medley foam · seaweed cracker · borage flower
奧西特拉魚子醬配紫菜脆餅及豌豆蓉泡沫
Dauby · Mère et Fille · Brut Grand Cru · Champagne · France · NV

AAA WHITE ASPARAGUS
poached · gratin with yuzu sabayon · fine herbs
AAA 白露筍配柚子沙巴翁汁

OR

BRAISED YUNNAN MOREL
Brittany lobster · Château-Chalon glazed · light bisque emulsion
法國布列塔尼龍蝦配雲南羊肚菌
Domaine Guy Robin & Fils · Valmur · Chablis Grand Cru · Burgundy · France · 2022

WILD TURBOT FILLET
slow cooked in salted butter · anchovy sauce
fried purple artichoke
牛油慢煮多寶魚柳配鯷魚醬及紫洋薊
Nihonsakari Brewery · Junmai Daiginj
Nishimomiya · Hyogo Prefecture · Japan

OR

GREFFEUILLE LAMB RACK
Pertuis green asparagus · spring vegetable medley
sauce of navarin
烤羊扒配佩爾蒂蘆筍及燴蔬菜
Bodegas Muga · Prado Enea Gran Reserva
Rioja · Spain · 2016

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN
confit shallot · garlic chips · potato soufflé +300
日本鹿兒島牛柳配油封紅蔥頭及脆薯球
Château Montrose · Saint-Estèphe
Bordeaux · France · 2011

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

OR

GUANAJA BLANC MANGER
cacao sorbet · cacao nibs tuile
瓜納拉朱古力奶凍配可可雪葩
Alta Yarí · 4 Nevadas · Torrontés · Mendoza · Argentina · 2021

4-COURSE 1,488 PER PERSON 四道菜 1,488 每位

5-COURSE 1,688 PER PERSON 五道菜 1,688 每位

6-COURSE 1,888 PER PERSON 六道菜 1,888 每位

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