

# la TABLE

French Brasserie

French GourMay 法國五月

3 to 31 May 2022

Menu 菜譜

\*\*\*\*\*

## Carabineros Carpaccio

西班牙紅蝦薄片

French figs, white balsamic infused cantaloupe melon, rocket lettuce

法國無花果、白葡萄陳醋甘瓜、火箭生菜

*Signature by la Font du Loup Blanc, Côtes du Rhône 2018*

\*\*\*\*\*

## Oven-roasted Cauliflower Cream Soup

烤椰菜花忌廉湯

Comté cheese toast

康提芝士多士

\*\*\*\*\*

## Deep-fried Gillardeau Oysters

脆炸法國吉拉多生蠔

Ikura, caviar, lime mayonnaise

三文魚籽、黑魚籽醬、青檸蛋黃醬

*Ogier Artesis Côtes du Rhône Blanc, Côtes du Rhône 2019*

\*\*\*\*\*

## Sous Vide Veal Tenderloin

真空低溫慢煮牛仔柳

Purple sweet potatoes, asparagus, black trumpet beef jus

紫心甜薯、蘆筍、黑喇叭菇燒汁

*Ogier Artesis Côtes du Rhône Rouge, Côtes du Rhône 2019*

\*\*\*\*\*

## Dark Chocolate Mille Feuille

特濃朱古力千層酥

Red wine poached baby pear

紅酒浸煮西洋梨

\*\*\*\*\*

## Coffee or Tea

咖啡或茶

HKD1,188 per person / 每位港幣 1,188 元

Additional HKD398 per person for wine pairings

搭配葡萄酒，每位另加港幣 398 元。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

