

FRENCH GOURMAY | SPIRITS UP!

法國五月美食薈 | 醇享法國的 MAY 道

2/5 – 30/6/2025

French Poultry Appetiser Combo

Duck foie gras terrine, chicken liver mousse, duck rillettes

法式家禽前菜拼盤

鴨肝醬、雞肝慕絲、鴨肉醬

Chablis, 1er Cru Vaillons, Domaine Besson, Burgundy 2019

Cheese Soufflé

Parmesan chips, cheese crumble

芝士梳乎厘

巴馬臣芝士脆片、芝士金寶

Bouillabaisse

Cod, prawn, crabmeat, squid, clams, Brandy

法式馬賽魚湯

鱈魚、大蝦、蟹肉、魷魚、大蜆、白蘭地

Rémy Martin Club

Sous Vide French Beef Tenderloin

Red wine pickled salsify, kohlrabi fondant, apple purée

真空慢煮法國牛柳

紅酒浸漬婆羅門參、燒汁芥蘭頭、蘋果蓉

Château Branaire-Ducru, Bordeaux 2018

Chocolate St. Honoré

朱古力聖多諾黑泡芙蛋糕

Domaine Pierre Morey 298 Vin de France Doux NV

Coffee or Tea

咖啡或茶

4-course without cheese soufflé HKD688 per person | 5-course HKD888 per person
四道菜 (不含芝士梳乎厘) 每位 HKD688 | 五道菜每位 HKD888

Additional HKD350 per person for 4 glasses of pairing wine
另加每位 HKD350 搭配四杯相得益彰的佳釀

Please advise our associates if you have any food allergies.
All prices are subject to 10% service charge.

如您對任何食物有過敏反應，請通知服務員相關資料。
以上價目均須另加一服務費。