



## DÉGUSTATION MENU

### AMUSE BOUCHE

#### MAINE LOBSTER SALAD

Sucrine Lettuce, Avocado, Citrus

緬因龍蝦沙律 牛油果 柑橘汁

(+Add HK\$100)

OR

#### EGGPLANT VELOUTÉ

Cèpes Mushroom, "Iberico de bellota" Ham

牛肝菌茄子濃湯 西班牙黑毛豬火腿

---

#### SOJA BREAD

French Sea Salt Butter

黑糖醬油麵包 海鹽 法國牛油

---

#### SUZUKI SEABASS

Seaweed Tempura, Crab, Daikon

日本真鱸 蟹肉 大根蘿蔔

---

#### WAGYU BEEF & FOIE GRAS

Braised Beef Cheek, Black Truffle Sauce

烤和牛 香煎鴨肝 黑松露汁

(+Add HK\$120)

OR

#### LAVENDER & HONEY ROASTED DUCK

Beetroot, Sichuan Pepper Sauce

薰衣草蜜糖烤鴨 甜菜頭 川椒

---

#### MELTED CAMEMBERT

Truffle Ice Cream

焗法國金文畢芝士 配 松露雪糕

(+Add HK\$60)

OR

#### MONT-BLANC LANDSCAPE

Chestnut Mousse, Fruits Compote, Baileys Ice-cream

法式栗子慕絲 蜜餞乾果 百利酒雪糕