

LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

雅量餐點

* LE CAVIAR Oscietre servi en surprise dans une fine gelée cardinalisée 經典蟹肉 Oscietre 魚子醬	1580
* L'OURSIN dans une délicate crème de chou-fleur, fraîcheur de homard Oscietre 魚子醬與海膽佐白花椰菜鮮奶油	1680
* L'HUITRE de Marennes d'Oléron «spéciale Gillardeau» 法國 Speciale Gillardeau 生蠔 (一顆).....	320
* LA DAURADE ROSE en carpaccio aux graines de pavot torréfiées 真鯛生薄片配紫蘇花與柑橘油醋.....	820
* LE SAUMON en tartare au tobiko, symphonie gourmande 生食鮭魚襯飛魚卵.....	580
* LA SAINT JACQUES à la "perle" de fregula, nage légère de homard 炙烤干貝綴龍蝦風味薩丁尼亞麵疙瘩	780
* LA GROSSE CREVETTE au basilic sur un coulis de tomates 酥脆明蝦佐番茄蘿勒醬	880
* LA LENTILLE en velouté au beurre fumé et au magret de canard 法式綠扁豆湯襯煙燻鴨肉.....	650
* LA CHÂTAIGNE en fin bouillon au fumet de céleri, lard fumé et foie gras 栗子湯佐煙燻培根及鴨肝	800
* LE FOIE GRAS DE CANARD poêlé, mandarine épicée à la liqueur d'orange 嫩煎鴨肝佐香橙	1200
* LE SHIITAKE farci au pied de cochon et légumes croquants 板燒香菇襯豬腳肉佐時蔬	680
LE PORC la joue confite dans un jus épicé aux légumes croquants 溫嫩豬頰肉.....	1080
LA LANGOUSTINE au piment d'Espelette, cuite en ravioli, étuvée de chou vert 螯蝦義大利餃搭配鴨肝醬.....	1680
LE BAR DE LIGNE poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux 香煎海鱸魚襯嫩煎韭蔥及檸檬草醬	980
L'AGNEAU de lait en côtelettes à la fleur de thym 嫩煎百里香小羔羊.....	1980
LE RIS DE VEAU clouté de laurier frais et feuille de romaine farcie 酥嫩小牛胸腺	1780
LE BURGER de bœuf au foie gras et aux poivrons verjutes 鴨肝牛肉小漢堡	1380
LE VEAU la langue et la joue en roulade de tête croustillante, sauce ravigote 香煎脆皮小牛頰與牛舌捲佐甜椒蛋碎香草醬汁	980
LA PIECE DE BŒUF l'onglet aux asperges verte et shishito peppers 板燒澳洲腹肉牛排.....	1280

以上餐飲均需加一成服務費