

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

前菜

LE JAMBON «IBERICO DE BELLOTA» escorté de pain toasté à la tomate 西班牙伊比利火腿 (半份 NT\$1080).....	2080
LE THON la ventrèche confite sur un cœur de laitue garni de fins légumes croquants 尼斯沙拉拌檸檬油醋	850
LE HOMARD poêlé au curry servi sur sa salade façon "Monte Carlo" 蒙地卡羅式龍蝦沙拉	1280
LES NOIX DE SAINT-JACQUES juste caramélisées, avec une salade d'endives croquantes 焦化北海道干貝與苦苣沙拉.....	1280
LE FOIE GRAS de canard au naturel, pain de campagne toasté 法式鴨肝凍派	1480
L'ŒUF DE POULE mollet et friand au caviar impérial et au saumon fumé 經典脆皮水波蛋佐煙燻鮭魚與魚子醬.....	2880

LES POISSONS ET LES VIANDES

海鮮及肉類

LES SPAGHETTIS à notre façon L'Atelier 式義大利麵.....	1580
L'ESPADON façon "mi-cuit" aux fins aromates rafraîchis de vinaigre et soja 炙燒生食土魷魚佐紅酒醋醬汁	1290
LE CABILLAUD rôti servi avec une piperade aux saveurs méridionales 香煎鱈魚襯西班牙燉菜	1380
L'AMADAI cuit en écailles dans une nage au yuzu et bulbes de lys 日本鯛魚佐百合柚子清湯	1280

* * *

LA CAILLE caramélisée au foie gras de canard avec pomme purée 鵝鵝鑲鴨肝佐洋芋泥	1580
LE COCHON DE LAIT laqué de miel aux épices, à l'étuvée de chou vert au lard fumé 焦化烤乳豬佐燉煮甘藍菜	1280
LE VEAU en blanquette à l'ancienne, riz nature 溫嫩白醬小牛肉	1280
L'ONGLET en tartare et ses frites à l'ancienne 韃靼生牛肉附酥炸薯條	1680
LA PORC la longe façon "Milanaise", avec riquette, tomates cerise et balsamique 嫩煎米蘭式豬肋排佐櫻桃蕃茄	1280
LA CÔTE DE BŒUF Wagyu rôtie aux herbes avec ces légumes mijotées dans leurs jus 炙燒澳洲肋眼和牛 (兩人以上適用 / 需時 60 分鐘)	6980

LES FROMAGES

起司

LES FROMAGES sélectionnés par nos soins 精選起司盤	880
---	-----

以上餐飲均需加一成服務費