

**MENU DE NOËL
CHRISTMAS**

聖誕節雙人套餐

NT\$18,080 for 2

~ WINTER 2013~

NM BRUNO PAILLARD "BRUT. PREMIERE CUVÉE" 0,375L

Pour commencer

crèmeux de foie gras au vieux porto voilée d'une émulsion mousseuse au maïs

Royal foie gras with port wine sauce reduced and corn mousse

鴨肝奶酪與波特酒醬及玉米慕斯

LE CAVIAR IMPÉRIAL

dans une délicate gelée coralline en surprise

The surprise of the Oscietre caviar

經典蟹肉與 Oscietre 魚子醬

~

LA NOIX DE SAINT JACQUES

sur une mousseline de kabocha, coulis de truffes noires

Pan seared scallop with black truffle sauce and pumpkin mousse

北海道干貝佐南瓜慕斯與黑松露醬

~

LA TRUFFE NOIRE

sur une tarte friande aux oignons et lard fumé

Black truffle with smoked bacon and onion tart

黑松露綴培根洋蔥塔

~

LE HOMARD DU MAINE

ravioles en fin bouillon relevé de gingembre frais

Maine lobster raviolis with lobster bouillon in ginger flavor

波士頓龍蝦義大利餃襯高湯

~

LE BAR

le filet rôti à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux

Seared seabass with sauteed leeks and lemongrass

海鱸魚搭嫩煎韭蔥及檸檬草醬

~

LA POITRINE DE VOLAILLE FERMIERE

en duo de foie gras juste caramélisée, risotto de pois gourmand à l'épeautre, jus gras

Foie gras rolled with chicken, green peas risotto

嫩煎鴨肝與雞肉與豌豆燉飯

LE POP FRAISE

aux bulles rosées de Champagne, mousse légère « guariguet » , sorbet au citron jaune

Rose Champagne with Garriguet mousse and lemon sorbet

粉紅香檳綴草莓酒慕斯與檸檬冰沙

~

LA BUCHE DE NOEL

au caramel salé, sablé chocolat orange

Sphere sugar ball with chocolate orange sable Briton

珍珠糖球搭襯柑橘巧克力沙布列餅

LE MOKA OU LE THÉ

accompagné d'une fleur à la châtaigne

Espresso, coffee and tea

精選咖啡或茶

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE ÉQUIPE DE BOULANGERS

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKERY TEAM

以上餐飲均需加一成服務費

All items are subject to 10% service charge

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，每瓶(750ml)NT\$ 1,500 元

The corkage charge at this restaurant is NT\$ 1,500 per bottle(750ml)