

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPÉTIT ~  
ABC 套餐組合搭配

MENU A \$1280

(僅限午餐)

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

1 ENTREE AU CHOIX

前菜

\*\*\*

1 PLAT AU CHOIX

任選一道主菜

\*\*\*

1 DESSERT AU CHOIX

甜點

\*\*\*

CAFE OU THE

咖啡或茶

MENU C \$2880

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

2 ENTREES AU CHOIX

任選兩道前菜

\*\*\*

2 PLATS AU CHOIX

任選兩道主菜

\*\*\*

1 DESSERT AU CHOIX

甜點

\*\*\*

CAFE OU THE

咖啡或茶

MENU B \$2080

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

2 ENTREES AU CHOIX

任選兩道前菜

\*\*\*

1 PLAT AU CHOIX

任選一道主菜

\*\*\*

1 DESSERT AU CHOIX

甜點

\*\*\*

CAFE OU THE

咖啡或茶

SÉLECTION DU SOMMELIER

侍酒師精選

白酒

*BOURGOGNE, CHARDONNAY  
2010 HAUTES CÔTES DE NUITS*

*« CLOS SAINT PHILIBERT »*

*DOMAINE MÉO CAMUZET*

NT\$780 /杯(15 cl)

\*\*\*

紅酒

*2006 CHEVAL DES ANDES  
ARGENTINE, MENDOZA  
CABERNET, MALBEC & PETIT VERDOT  
BY CHEVAL BLANC & TERRAZAS DE LOS ANDES*  
NT\$880 /杯(15 cl)

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，每瓶(750 ML) NT\$ 1,500 元  
以上餐飲均需加一成服務費  
10% de service sont non compris

## LES ENTREES FROIDES / 冷前菜

**LES LENTILLES** vertes du Puy, en salade gourmande au magret de canard fumé

法式綠扁豆沙拉襯煙燻鴨肉

**LE POULPE** en carpaccio légèrement acidulé aux œufs de saumon

章魚薄片佐鮭魚卵及檸檬油醋

**LA BURRATA** accompagnée d'une salade de tomate à la râpée de citron vert

新鮮水牛起司搭檸檬油醋風味番茄

**LE MAQUEREAU** le filet poêlé sur une salade de pomme de terre à l'échalote

嫩煎青花魚佐洋芋沙拉

## LES ENTREES CHAUDES / 熱前菜

**LE HOMARD DU MAINE** en timbale de macaroni, servi avec sa bisque (suppl. \$620)

波士頓龍蝦搭通心麵及龍蝦濃湯 (此道需另加 NT\$620)

**LES ENCORNETS** farcis aux petits légumes croquants, chorizo et coulis de «péquillos»

板燒烏賊鑲時蔬搭配西班牙臘腸及紅甜椒醬

**LE POTIRON** en soupe soyeuse, avec ses croûtons dorés

南瓜湯綴米型麵

**LE RISOTTO** au foie gras poêlé et vieux porto (suppl. \$450)

嫩煎鴨肝與義大利燉飯 (此道需另加 NT\$450)

**L'ŒUF DE POULE** au plat, sur une galette de maïs croustillante et copeaux de parmesan

酥炸玉米泥餅佐太陽蛋

**LES CHAMPIGNONS** en fin velouté avec une crème légère au lard

蘑菇湯襯香煎香菇與伊比利火腿

## LES PLATS / 主菜

**LES SPAGHETTIS** à notre façon

L'Atelier 式義大利麵

**L'AMADAI** cuit en écailles dans un jus d'artichauts et palourdes

酥煎日本鯛魚佐普羅旺斯朝鮮薊高湯及蛤蜊

**LE BAR** servi avec une embeurrée de choux, sauce vierge aux câpres

香煎海鱸魚搭配酸豆醬及甘藍菜

**LE SAINT PIERRE** rôti entier aux condiments légèrement acidulés (suppl. \$380)

每日主廚精選鮮魚料理 (此道需另加 NT\$380)

\*\*\*

**LE CANARD** laqué aux épices, navets et endives en aigre doux

板燒香料櫻桃鴨

**LA VOLAILLE** le filet sauce « Suprême » et légumes mijotés

季節時蔬襯香煎雞肉

**LE PORC IBERIQUE** la «plume» à l'échalote, jus aux graines de moutarde (suppl. \$590)

香煎伊比利豬 (此道需另加 NT\$590)

**LE BŒUF** la joue braisée au vin rouge et carottes mitonnées (suppl. \$390)

紅酒燉牛肉 (此道需另加 NT\$390)

**LA BROCHE DU JOUR** selon le marché, servie avec une purée de pomme de terre

今日烤物

## LES DESSERTS / 甜點

**LE MARRON** en délice "Ardechois" sur une gelée au vieux rhum et aux éclats de noisettes grillées

栗子慕斯與布丁襯焦糖榛果、萊姆酒凍與牛奶冰

**LE DULCEY** sur une gelée tremblotante aux griottes, chocolat coulant caramélisé

巧克力蛋糕佐白巧克力慕斯及酒漬櫻桃

**LE DELICE EXOTIQUE** sablé breton à la fleur de sel, crème banane passion à la vanille de Tahiti

綜合鮮果搭酥餅及香蕉百香果奶油

**LA BANANE** SUR SA CRÈME FONDANTE AU CHOCOLAT ET AUX ÉCLATS DE MIEL

香蕉牛奶慕斯襯椰子冰淇淋與蜂蜜焦糖脆片