

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

ABC 套餐組合搭配

MENU A \$1380

(僅週一 ~ 週五中午提供)
(國定假日不供應)

AMUSE-BOUCHE

1 ENTREE AU CHOIX

任選一道前菜

1 PLAT AU CHOIX

任選一道主菜

1 DESSERT AU CHOIX

甜點

CAFE OU THE

咖啡或茶

MENU B \$2280

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

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

SELECTION DU SOMMELIER

侍酒師精選酒款

香檳

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

BRUT

NT\$880 /杯(15 cl)

紅酒

RESERVE DE LA COMTESSE

AU CHATEAU PICHON LONGUEVILLE

COMTESSE DE LANDE

PAUILLAC

2004

CABERNET SAUVIGNON ET FRANC, MERLOT.

NT\$880 /杯(15 cl)

以上餐飲未包含礦泉水及所有餐飲均加一成服務費
餐廳每人最低消費: 午餐 NT\$1,500 晚餐 NT\$2,500

LES ENTREES FROIDES / 冷前菜

✓ **LA BETTERAVE** *en duo de pommes, aux herbes fraiches, sorbet à la moutarde verte*
甜菜根鮮果沙拉佐綠芥菜冰沙

L'HAMACHI *en carpaccio au piment d'Espelette et citron vert (suppl.NT\$520)*
生食紅魷魚薄片與檸檬油醋 (此道餐點另加 NT\$520)

LA VOLAILLE *la poitrine servie tiède sur une tartine gourmande aux saveurs méditerranéennes*
香酥佛卡夏麵包搭配雞胸薄片及香料茄泥

LES ENTREES CHAUDES / 熱前菜

✓ **L'ŒUF DE POULE** *mollet et friand sur une mousseline de petit pois et parmesan*
脆皮水波蛋襯綠豌豆卡布其諾及帕瑪森起司

LA CREVETTE *en fines ravioles dans une soupe folichonne aux légumes d'été*
鮮蝦義大利餃清湯

LE PORC IBERIQUE *dans une « caillette » au vin rouge et tétragones*
炙燒伊比利豬肉球佐紅酒醬及菠菜

LES PLATS / 主菜

✓ **LES SPAGHETTIS** *au coulis de basilic frais et aux primeurs bigarrés*
Atelier 式義大利麵與蘿勒醬及板煎時蔬

LE BAR *cuit en écailles sur le sel avec une vierge de légumes à l'aneth (suppl.\$380)*
嫩煎海鱸魚搭配時蔬風味橄欖油 (此道餐點另加 NT\$380)

L'ENCORNET *sur un risotto de chou-fleur en trompe l'oeil aux copeaux de chorizo*
拌炒烏賊綴白花椰菜燉飯及西班牙臘腸

L'AGNEAU *l'épaule confite lentement, semoule gourmande à la coriandre fraiche*
油封羊肩肉佐北非小米及香菜泥

LE CANARD *le magret caramélisé d'épices douces, au cassis frais et navets fondants*
香煎櫻桃鴨胸與黑醋栗醬

LE VEAU *le rognon croustillant, aux jeunes pousses amères et à la Moutarde de Meaux*
酥脆小牛腎襯莫城芥末籽醬

LES DESSERTS / 甜點

LA MANGUE *en mousse légère au fruits de la passion et sorbet exotique*
芒果慕斯與熱帶水果冰沙及椰子酥餅

LE CAFE *en glace et crémeux, ganache au chocolat Bahibé*
Bahibé 巧克力甘納許搭配咖啡冰沙

LA BANANE *rôtie au sucre brun, sa mousse au chocolat et aux éclats de miel*
香蕉牛奶慕絲佐椰香冰淇淋及蜂蜜焦糖脆片

LES PROFITEROLES *gamies à la vanille de Tahiti sur une fine gelée à l'Armagnac*
香草焦糖泡芙與干邑白蘭地果凍

✓ *Plats végétariens*

*可素食