

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

ABC 套餐組合搭配

MENU A \$1580

(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 \$2380

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 \$3180

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

BOURGOGNE
VOLNAY 1ER CRU

2007

PINOT NOIR

GEORGES LIGNIER ET FILS.

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 fraîches, sorbet à la moutarde verte*
甜菜根鮮果沙拉搭配芥菜冰沙
- LE HOMARD** *du Maine, en salade croquante aux saveurs Méditerranéennes (suppl.\$980)*
緬因龍蝦沙拉佐地中海油醋 (此道餐點另加 NT\$980)
- LE VEAU** *dans un pâté croûte aux pistaches et cèpes, jeunes pousses amères*
法式傳統肉派

LES ENTREES CHAUDES / 熱前菜

- ✓ **LES PETITS POIS** *en soupe soyeuse à la menthe fraîche accompagné de ravioles fromagères*
薄荷風味豌豆濃湯與起司義大利餃
- LE MAQUEREAU** *en fines lamelles sur une tarte croustillante à la tomate épicée*
爐烤竹筴魚番茄塔
- L'ŒUF DE POULE** *« à la coque sans coque »,aux champignons et Vin Jaune, jambon ibérique*
水波蛋與嫩煮蘑菇綴黃酒醬

LES PLATS / 主菜

- ✓ **LE RIZ** *façon « risotto » aromatisé au safran, couscous de crucifères aux herbes glacées*
番紅花燉飯佐花椰菜
- LES SPAGHETTIS** *à notre façon, aux palourdes et encomets sautés en persillade*
L'Atelier 式義大利麵
- L'AMADAI** *au primeurs de saison, accompagné d'une « Bouillabaisse » légèrement pimentée*
油淋日本真鯛襯馬賽魚湯
- LE BAR** *cuit en écailles sur le sel avec une vierge de légumes à l'aneth*
炙燒海鱸魚佐蒜蘿油醋醬
- LE PORC IBERIQUE** *la « pluma » caramélisée, aux appétits et brocolotti*
焦化西班牙伊比利豬
- LA CANETTE** *et le gras foie en ballottine, cerises mitonnées au gingembre frais et amandes*
鴨胸與鴨肝捲配薑味櫻桃及杏仁
- LE BŒUF WAGYU** *le filet au poivre de Malabar, asperges gratinées au persil simple (suppl.\$980)*
澳洲菲力牛排佐帕馬森起司烤蘆筍 (此道餐點另加 NT\$980)

LE FROMAGE ET LES DESSERTS / 起司與甜點

- LES FROMAGES** *sélectionnés par nos soins*
精選起司盤
- LE LITCHI** *en sorbet, rafraichi de citron vert et framboise, parfum de rose*
荔枝冰沙襯玫瑰風味覆盆子庫利
- LA MANGUE PERROQUET** *dans une coque de chocolat opalys crémeux et coeur coulant aux fruits exotiques*
芒果慕絲鑲香草芒果醬佐熱帶水果冰沙
- LE CHOCOLAT « SENSATION »** *crème onctueuse au chocolat Guanaja, sorbet au biscuit oreo*
瓜納拉巧克力香堤及冰沙

✓ *Plats végétariens
*可素食