



Menu du Déjeuner

Dorade Grise et Caviar Osciètre

Japanese Sea Bream Carpaccio, Perseus Superior Oscietra Caviar, Coconut, Mango, Green Curry
日本鯛魚薄切、法國特級魚子醬、椰子、芒果、青咖喱

Supplement 另加 288

Ouf de Poule Façon Meurette

Slow Cooked Free Range Egg, Girolle, Spinaches, Bacon, Red Wine Sauce
慢煮放養雞蛋、雞油菌、菠菜、煙肉、紅酒汁

Terrine de Foie Gras à l'Artichaut

Foie Gras and Artichoke Terrine, Chips, Arugula Pesto, Chicken Jus Dressing
雅枝竹鴨肝凍批、火箭菜青醬、雞肉汁

Velouté de Petits Pois aux Carabineros

Green Peas Velouté, Red Prawn, Fresh Almonds, Savory
青豆湯、紅蝦、鮮杏仁、香薄荷



Merlu de Bretagne

Steam Brittany Hake, Potatoes Textures, Seaweed, Cockles, Noilly Prat
布列塔尼鱈魚、薯仔、海藻、蜆蚶、苦艾酒汁

Homard du Maine

Maine Lobster, Eggplants, Radishes, Coriander, Pepper Sauce
美國龍蝦、茄子、櫻桃蘿蔔、芫荽、胡椒汁

Supplement 另加 388

Longe de Porc Kurobuta

Kurobuta Pork Loin, Stuffed Cherry Tomatoes, Colonnata, Piperade, Parsley
黑豚里脊、釀車厘茄、鹹豬油、燉甜椒、意大利番茜

Volaille de Normandie au Vin Jaune

Yellow Chicken, Zucchini, Chives, Turmeric, Yellow Wine Sauce
黃雞、意大利青瓜、薑黃、黃酒汁



Sélection de Fromages Affinés

Cheese Selection and Condiments
精選法國芝士

Chocolat Noir et Rhubarbe

Amatika Chocolate Ganache, Rhubarb, Cocoa Sablé
法國 46%純素朱古力、大黃、可可牛油曲奇

Exotique

Exotic Fruit Salad, Coconut Brown Rice Panna Cotta, Pabana Sorbet
熱帶水果沙律、椰子棕米奶凍、熱情果香蕉雪葩

Soufflé Framboise

Chambord and Raspberry Souffle with Sorbet
紅桑子酒疏乎厘及雪葩

Supplement 另加 138

Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petits Fours
咖啡或半島精選名茶、法式小點

3 Courses - 830

Sommelier's Selection
3 Glasses – 700

4 Courses - 930

Sommelier's Selection
4 Glasses – 900 / Prestige 4 Glasses – 1,500

Prices are in Hong Kong dollars, per person and subject to 10% service charge.
Please advise our associates if you have any special dietary requirements.

價錢以港元計算及另加一服務費、如需要任何特別膳食安排、請向我們的服務員提供有關資料