

DEGUSTATION DINNER 嚐味晚膳菜譜

CRAB MEAT SALAD

avocado | citrus mayonnaise | wild salmon roe

蟹肉沙律 | 牛油果 | 柑橘蛋黃醬 | 野生三文魚籽

or 或

PAN-SEARED DUCK FOIE GRAS

grilled apricot | toasted brioche

香煎鴨肝 | 烤杏桃 | 烤甜麵包

CREAM OF WILD MUSHROOM

shaved black truffle

蘑菇忌廉湯 | 黑松露

or 或

SIGNATURE LOBSTER BISQUE

crème de cassis

招牌龍蝦湯 | 黑加侖子酒

U.S. BEEF TENDERLOIN

ham tortellini | truffle gravy

美國牛柳 | 火腿意大利雲吞 | 松露燒汁

or 或

SEA BASS FILLET

mussels | green peas mousseline

香烤海鱸魚 | 青口 | 青豌豆慕絲

MILLE-FEUILLE

strawberry confit | vanilla custard

千層酥 | 糖漬士多啤梨 | 雲呢噠吉士醬

or 或

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

almond crumble | salted caramel ice cream

雲呢噠焦糖燉蛋 | 杏仁碎 | 海鹽焦糖雪糕

Coffee or Tea 咖啡或茶

Confectioneries 法式小甜點

Our food and beverage may have traces of allergens, as our kitchen is an environment, where allergens may be present. For guests with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please contact the manager.

我們的食物和飲料可能含有微量過敏原，因為我們的廚房是一個可能存在任何過敏原的環境。

如有特殊飲食要求或對某些食物過敏而希望瞭解食物成分，請您聯繫餐廳經理。

BRASSERIE
on the EIGHTH