

# Lunch

## *Entrée / Starter*

**Potage Parmentier aux poireaux, émulsion à la truffe noire (V)**

Creamy leek and potato soup, black truffle foam (V)

**Tartare d'anguille fumée aux artichauts, vinaigrette de Gambas**

Smoked eel and artichoke tartar, King prawn dressing

**Salade de chair de tourteau et guacamole**

Crab meat and guacamole salad

**Duo de foie gras maison (supplément 50HKD)**

Homemade foie gras terrine, two-ways (add 50HKD)

## *Plat / Main course*

**Cannelloni aux épinards et ricotta, tomate concassée au romarin (V)**

Spinach and ricotta cannelloni, peeled tomato and rosemary sauce (V)

**Filet de rouget, crème de moules**

Red mullet fillet, creamy mussel sauce

**Filet de canette de Barbarie, sauce ananas au gingembre confit**

Pan seared Muscovy female duck breast, pineapple and confit ginger sauce

**Filet de boeuf Black Angus, crème de Munster au cumin**

(supplément 50 HKD)

Black Angus beef fillet, creamy Munster and cumin sauce (add 50HKD)

# ***Dessert***

## **Poire pochée au vin de cannelle et badiane**

Poached pear in cinnamon and star anise infused red wine

## **Nougat glacé, coulis de framboises**

Iced nougat, raspberry coulis

## **Fondant au chocolat**

Chocolate fondant

## **Assiette de fromages français affinés par les Frères Marchand**

Assorted French cheeses matured by the Marchand Brothers

*2 course HK\$218\**

*3 course HK\$268\**

\* Set lunch includes tea or coffee

### **To accompany your meal may we suggest our wines by the glass:**

White: Petit Fumé, Michel Redde et Fils, Pouilly Fumé,  
Loire Valley, 2015, *Sauvignon blanc*

HK\$88

Red: Château Lacombe Noillac, Médoc, 2009, *Merlot, Cabernet franc*

HK\$108

Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements  
10% service charge will be added