

Lunch

Entrée / Starter

Velouté rafraîchi de tomate de saison, gingembre et pomme fruit (V)

Chilled seasonal tomato, ginger and apple soup (V)

Salade d'anguille fumée, roquefort, cœur de céleri et noix

Mild smoked eel, Roquefort, walnut and green celery heart salad

Salade de chair de tourteau, huile d'olive extra vierge et citron confit

Crab meat salad, extra virgin olive oil, confit lemon

Duo de foie gras maison (supplément 50HKD)

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

Plat / Main course

Gratin d'aubergines au fromage de chèvre frais et piment d'Espelette (V)

Eggplant, fresh goat cheese and Espelette pepper gratin (V)

Dos de thon grillé, sauce au poivron jaune et câpres

Grilled tuna fillet, yellow bell pepper and caper sauce

Fricassée de suprême de pintade, velouté d'artichauts grillés

Guinea fowl breast fricassée, grilled artichoke velouté

**Filet de bœuf Black Angus, sauce aux myrtilles et moutarde de Meaux
(supplément 50 HKD)**

Black Angus beef fillet, blueberry and grainy mustard sauce (add 50HKD)

Dessert

Pavlova aux fraises, mousse de framboises et sorbet basilic

Strawberry pavlova, raspberry mousse and basil sorbet

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:

Rosé: Côtes-de-Provence, La Croix du Prieur, Provence 2012

HK\$88

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

HK\$108

Or check our wine list for additional options

Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements

10% service charge will be added