

# Tasting menu

*For the whole table*

**Trio de foie gras, sauce chocolat noir et orange**

Foie gras trio, dark chocolate and orange sauce

\*\*\*\*\*

**Saint Jacques d'Hokkaido poêlée, sauce ananas et gingembre confits**

Pan seared Hokkaido scallop, pineapple and ginger confit sauce

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de carabineros, fenouil et mousse de fromage de chèvre frais**

Carabineros carpaccio, fennel and mild fresh goat cheese mousse

\*\*\*\*\*

**Filet de bœuf Black Angus, sauce aux myrtilles et moutarde de Meaux**

Black Angus beef fillet, blueberry and grainy mustard sauce

\*\*\*\*\*

**Sélection de fromages français affinés par les Frères Marchand (*supplément 98HKD*)**

Assorted French artisan cheeses matured by the Marchand Brothers (*add 98HKD*)

\*\*\*\*\*

**Consommé menthe au miel, pêche de saison**

Fresh mint and honey consommé, seasonal peach

*HK\$698 per person*

*HK\$998 with wine pairing*

Château Lafargue, Monbazillac, Bordeaux 2011 (sweet)

Côtes-de-Provence, La Croix du Prieur, Provence 2012 (rosé)

Château Baret, Grand vin de Graves, Pessac Léognan, Bordeaux 2006

All prices are subject to 10% service charge  
Our Chef is happy to accommodate special dietary requirements