

Tasting menu

For the whole table

Trio de foie gras, sauce chocolat noir et orange

Foie gras trio, dark chocolate and orange sauce

Cappuccino d'huîtres fines de claire, tartare d'anguille fumée aux artichauts

Fresh fine de claire oyster cappuccino, smoked eel and artichoke tartar

Potage Parmentier, émulsion à la truffe noire

Potato and leek cream topped with a black truffle foam

Filet de bœuf Black Angus, crème de Munster au cumin

Black Angus beef fillet, creamy Munster and cumin sauce

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

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

**Fraises et framboises marinées au Cointreau,
feuilles de menthe cristallisées, coulis de rhubarbe**

Strawberries and raspberries in Cointreau syrup, crystalized mint leaves, rhubarb coulis

HK\$698 per person

HK\$998 with wine pairing

Château Lafargue, Monbazillac, Bordeaux 2011 (sweet)
Petit Fumé, Michel Redde et Fils, Pouilly Fumé, Sauvignon blanc, Loire Valley 2015
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