

三 明 治

(配薯条)

火腿黄油法棍

法棍、布里奶酪、巴黎火腿、
黄油

法式烤奶酪火腿

酸种面包、巴黎火腿、格吕耶尔奶酪、
芥末酱、白酱

山羊奶酪番茄

酸种面包、山羊奶酪、番茄



\$288 — 包括一杯无酒精气泡饮品

午 餐 套 餐
前 菜

- 请选择一款 -

法式油甘鱼薄切

油甘鱼、红洋葱、酸豆、
柠檬、细香葱、柠檬酱

龙虾沙拉

龙虾、小生菜、牛油果、
樱桃萝卜、嫩菠菜、龙虾汁
[另加 \$108]

生牛肉塔塔

手切牛肉、酸豆、青葱、
酸黄瓜、芥末酱、蛋黄、
细香葱

山羊奶酪沙拉

山羊奶酪、嫩生菜、
樱桃番茄、面包丁、
柠檬油醋汁

第 二 道 菜

- 请选择一款 -

每日精选汤

龙虾浓汤

缅因龙虾、龙蒿、XO白兰地



法式焗蜗牛

蒜蓉香草黄油



主 菜

- 请选择一款 -

大西洋鲈鱼

马铃薯泥、白扁豆、茼萝、
初榨橄榄油番茄酱

海鲜浓汤

扇贝、虾、海鲈鱼、贻贝、马铃薯、
茴香、藏红花
[另加 \$128]

大班烤鸡

迷迭香焗马铃薯、野生蘑菇、
红洋葱、鹅肝汁

牛排薯条

黑安格斯西冷牛排、薯条、烤樱桃番茄、黑胡椒汁
[另加 \$128]

法式洋葱意大利面

焦糖洋葱、孔泰奶酪、格吕耶尔奶酪、法国欧芹



甜 品

- 请选择一款 -

每日精选法式水果挞

杏仁奶油、时令水果配香草鲜奶油



法式焦糖布丁

焦糖香草奶冻、新鲜莓果



两道菜 每位 \$428 / 三道菜 每位 \$498 / 四道菜 每位 \$558

另加 \$78 一杯精选红白葡萄酒 / 零酒精气泡茶



辣味



招牌菜



含猪肉



健康



可持续



含海鲜



含坚果



含乳制品



含麸质



素食