



## °SIGNATURE°

Take-off on a breakaway with an exquisite menu

### LE CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN

Marinated Mackerel "like a carpaccio" & ossetra caviar

醃製池魚配魚子醬

### L'OURSIN D'HOKKAIDO

Hokkaido sea urchin, gamberoni prawn & crunchy fennel

北海道海膽配紅蝦及香脆小茴香

### LA RASCASSE

Seared scorpionfish, minestrone & pesto emulsion

香煎蠍子魚配意大利菜湯及羅勒泡沫

### LA CREVETTE CARABINEROS

Charcoal grilled "Carabineros", black pudding & smoked salt butter

西班牙紅蝦配血腸及煙燻鹽味牛油

### • LE BŒUF EN TROIS FAÇONS •

Beef three ways

Tartar & caviar, Tenderloin & Beef cheeks

日本和牛牛柳配牛肉他他及牛面頰

OR

### • LE PIGEON DE PLOUMEREZ •

Slow cooked pigeon

Sobrassada & Noirmoutier potato

慢煮法國乳鴿配辣肉腸及薯仔

### LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

L'Envol cheese selection

特選法國芝士拼盤

### LA DOUCEUR SURPRISE

Our pastry chef's surprise pre-dessert

精選時令甜品

### LA FRAISE DES BOIS

Wild strawberry, rhubarb compote & champagne rosé sorbet

西班牙野莓配大黃果醬及玫瑰香檳雪葩

8 Courses 2,388.-

Wine Experience 7 Glasses 1,688.-

**[LAST ORDER 7PM]**