

开胃菜 LES ENTRÉES 前菜

1. 法式嫩煎鹅肝配鲜果.....158
Foie Gras d'Oie Poêlé avec Fruits Frais
フレッシュフォアグラのポワレ フレッシュフルーツ添え
2. 黑鱼子酱配松露蛋.....498
Caviar avec Oeufs Brouillés aux Truffes
キャビア トリュフとスクランブルエッグとともに
3. 腌制鸭肉配小沙拉胡桃油酱汁.....108
Confit de Canard, Mesclun Salade et Vinaigrette de Noix
鴨のコンフィ ナッツドレッシングのメスクランサラダ添え
4. 煮时令各式蔬菜.....98
Assiette des Légumes
野菜のプレート
5. 火烧黄油烙蜗牛 白兰地风味.....138
Escargots Flambée à la Bourguignonne Préparation a Votre Table
エスカルゴブルギニョン フランベサービス
6. 鞣鞣牛肉配核桃面包.....288
Tartare de Boeuf avec Pain aux Noix
タルタルステーキ クルミのパン添え

汤 LES POTAGES スープ

7. 波士顿龙虾汤.....188
Consommé d'Homard
オマールコンソメ
8. 藏红花风味海鲜汤.....128
Bouillabaisse avec Safran
サフラン入りシーフードスープ
9. 奶油菜花汤配鲜贝和三文鱼子.....98
Potage de Coquille Saint - Jacques avec Oeufs de Saumon
帆立貝とイクラ入りカリフラワーのクリームスープ
10. 法式烙洋葱汤.....88
Soupe à l'Oignon Gratinée
オニオングラタンスープ

沙拉 LES SALADES サラダ

11. 精致凯撒沙拉.....98
Salade César
シーザーサラダ
12. 有机嫩叶沙拉.....68
Salade Mesclun avec Pamplemousse
グレープフルーツ入りメスクランサラダ

海鮮 LES POISSONS et CRUSTACÉS 海鮮

13. 烤银鱈鱼洋蓟酱.....268
 Fillet de Cabillaud avec Sauce Artichauts
 銀鱈のロースト アーティチョークソース
14. 煎鲜贝配羊肚菌烩饭和鹅肝慕斯.....218
 Coquilles Saint - Jacques à la Meunière, Risotto de Morilles et Mousse de Foie Gras
 帆立貝のムニエル アミガサタケのリゾットとフォアグラムース添え
15. 波士顿龙虾.....398
 Soufflé d'Homard avec Mousse de Coquille Saint - Jacques et Sauce Américaine
 ロブスターフレと帆立貝のムース アメリカンソース

肉类主食 LES VIANDES 肉料理

16. (M7-8) 网烤澳洲沙朗牛排芥末香葱风味658
 Faux-Filet de Boeuf Australien Grillée avec Moutarde et Ciboulette
 (M7-8) オーストラリア産サーロインのグリル マスタードとチャイブ風味
17. 煎黑胡椒澳洲腓利牛排 欧陆特色.....398
 Filet de Bœuf Australien Flambé au Poivre préparation a Votre Table
 オーストラリア産牛フィレのペッパーステーキ フランベサービス
18. (M6) 煎菲利牛排配鹅肝黑菌沙司468
 Tournedos Rossini
 Tournedos de Persillé Grillé avec Foie Gras Rôti et Sauce de Truffe
 (M6) 牛フィレのロッシーニ
19. 香烤带骨羊排 香料风味.....388
 Côtelettes d'Agneau de New Zealand, Couscous et Fines Herbes
 ニュージーランド産ラムチョップ クスクスとハーブ風味
20. 烤鸭胸和鹅肝.....198
 Canard Rôti avec Foie Gras
 鴨胸肉のロースト フォアグラソテーとともに

乳酪 LES FROMAGES チーズ

21. 奶酪和水果干.....188
 Sélection de Fromages Affinés en France avec Fruits Secs
 熟成フランス産セレクションチーズとドライフルーツ

甜点 LES DESSERT デザート

22. 火烧橙味法式薄饼香草冰淇淋.....198
 Crêpes Suzette Flambée à l'Orange avec Glace Vanille (pour 2) Préparation a Votre Table
 クレープシュゼット バニラアイスクリーム添え(お二人より)
23. 焦糖栗子布丁配抹茶冰淇淋.....88
 Crème Brûlée des Marrons et Glace de Thé Vert
 栗のクレームブリュレ 抹茶アイスとともに
24. 舒芙蕾和香草冰激凌.....88
 Grand Marnier Soufflé avec Glace Vanille
 スフレグランマルニエ バニラアイスクリーム添え

欧陆尊崇套餐 Gastronomic Course Menu

ガストロノミック コース メニュー

蜜瓜火腿芝士和鱼子酱柠檬冻

Melon, Jambon et Fromage avec Caviar et Gelée de Citron

メロンハムとチーズ レモンゼリーのキャビア添え

煎鲜贝配焗羊肚菌

Coquilles Saint - Jacques à la Meunière avec Morilles et Beurre Blanc

ホタテ貝のムニエルとアミガサタケ ブールブランソース

芥末姜味烤鹅肝和鸭胸肉黑松露酱

Canard avec Foie Gras Rôti et Moutarde

鴨肉とフォアグラのロースト マスタード生姜風味

薄荷奶油龙虾汤配炸青苹果卷

Bisque de Homard, Crème de Menthe et Pomme Verte

オマール海老のビスク ミントの香り 青リンゴスティック添え

蜜汁烤银鳕鱼洋蓟汁

Cabillaud avec Sauce Artichaut et Piment Rouge

銀鱈の蜂蜜醤油ロースト 赤ピーマンとアーティチョークソース

莫吉托雪葩

Mojito Sorbet

モヒートシャーベット

网烤澳洲 (M6) 菲利牛排

Filet de Bœuf Australien Grillé avec Beurre de Café de Paris

オーストラリア産フィレのグリエ カフェ・ド・パリ

蔬果色拉酸奶沙司

Salade Mesclun avec Pamplemousse et Vinaigrette de Yoghourt

グレープフルーツ入りメスクランサラダ ヴィネグレットヨーグルト

甜品车任选

Chariot avec Desserts

デザートワゴン

咖啡

Café

コーヒー

小甜点

Mignardises

小菓子

RMB 888 /位・per person・お一人様