

Starters

开胃菜



Caviar Kristal Kaviari & Champagne
30克鱼子酱、薄饼和2杯香槟



Huitres (6 pieces)
6只法国牡蛎



Escargot a la Bourguignonne
6只勃艮第蜗牛，香草黄油和大蒜



Os a Moelle
骨髓、自制香草黄油和小牛肉酱



Soupe a l' Oignon
法式洋葱汤，格鲁耶尔奶酪，松露



Pâté en Croute
猪肉馅饼、烟熏鳗鱼、鹅肝



Foie Gras
自制鹅肝酱配白兰地、混合浆果果酱
和无花果面包



Oeuf Mayonnaise
有机蛋黄酱配鱼子酱和罗勒油



Carpaccio de St Jacques
扇贝薄片，蟹钳肉，蛋黄酱，鲑鱼子，苜
蓿



Tartare de Boeuf 150g
经典的牛肉塔塔 150g



Raviolis de La Mer
龙虾馄饨、蟹肉、鲈鱼和龙虾汤

Main Courses

主菜



Cuisse de Canard
自制油封鸭腿，混合莓果酱，香菇，杏泥和苹果，牛肉酱



Boeuf Bourguignon
炖牛脸肉、小胡萝卜、球芽甘蓝、奶油南瓜泥和红酒酱



Volaille aux Morilles
慢炖鸡胸肉佐羊肚菌酱和松露



Rossini de Boeuf
罗西尼牛里脊，朝鲜蓟泥，鹅肝和栗子，松露小牛肉酱



Poulpe a la Barigoule
烤章鱼腿配朝鲜蓟和茴香酱



Saint Jacques a la Plancha
北海道烤扇贝、帕玛森芝士乳液、奶油南瓜泥和松露

Main Courses to Share

分享主菜



Carré d'agneau
羊排，黑橄榄，蒸粗麦粉，小牛肉酱



Double Côte de Veau
双骨小牛排,800克法国小牛排，黑松露，红酒酱。



Cotes de Boeuf 1kg
无骨牛眼肉 1kg，小牛肉酱



Sole entière 800g
整条鲷鱼 800g，柠檬蜜饯，刺山柑和土豆



Salad Verte
蔬菜沙拉、泡菜和坚果



Frites
炸薯条，可以加松露

Side dishes 配菜



Haricots Vert
青豆、大蒜、红葱



Risotto de coquillettes
通心粉烩饭、孔德奶酪、松露



Gratin Dauphinois
奶油烤土豆焗菜



Crème brûlée fruit de la Passion
百香果焦糖布丁

Riz au lait à la Vanille
香草焦糖米布丁



Mousse au Chocolat
黑巧克力慕斯，70%可可

Desserts 甜点



Colonel
青柠柠檬冰糕配伏特加



Tarte Tatin
苹果挞、咸焦糖、香草冰淇淋



Fondant au Chocolat
巧克力熔岩蛋糕配香草蛋奶
沙司。可加冰淇淋