

INSPIRATION
主厨探索菜单

LES BOUCHÉES SURPRISES
Surprise bites
餐前小食
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, NV

L'HUÎTRE “BOUDEUSE” DE DAVID HERVÉ
Poached David Hervé “Boudeuse” oyster, cucumber, seaweed butter
白灼大卫赫尔夫生蚝，黄瓜，海藻黄油
La Chablisienne, "Pas Si Petit", Petit Chablis AOP, France, 2019

LE CRABE
Brown crab cappuccino, parsnip, sorrel
面包蟹卡布奇诺，小萝卜，酸叶草
Couly-Dutheil Les Moulins de Turquant Saumur, 2019

LE SAUMON
Danish king salmon, Normande sauce, bamboo shoot, yellow beetroot
丹麦帝王鲑，诺曼底酱汁，竹笋，黄甜菜根
Les Heritiers du Comte Lafon Mâcon-Milly-Lamartine AOC, Burgundy, France, 2018

L’AGNEAU DE TE MANA
Te Mana lamb, hand-rolled fusilli, sweet potato, real jus
新西兰羊羔肉，手工螺旋面，红薯，羊肉汁
Château Gallais Bellevue, Medoc, France, 2017

LA NOIX DE COCO
Coconut parfait, dark chocolate, passion fruit
椰子冻糕，黑巧克力，百香果
Domaine Cauhapé, Ballet d’Octobre, Jurançon, France, 2019

RMB 988 per person
人民币988 每位

Wine Experience 6 Glasses RMB 788
精选配酒 6品类 人民币 788 每位

LES DESSERTS
SWEET DELICACIES
精美甜品

LE CHOCOLAT
Chocolate tart, gianduja, saffron
巧克力挞，詹杜亚巧克力，藏红花

LA GÂTEAU AU FROMAGE
Burnt vanilla cheesecake, salted caramel
香草芝士蛋糕，咸焦糖

 LA MANDARINE
Mandarin segments, mandarin yuzu sorbet, dark chocolate “orangettes”
橘子，橘柚冰霜，香橙黑巧克力

 LE MONT-BLANC
Chestnut cream, meringue, Chantilly
栗子奶油，蛋白酥，香草香缇

LA NOIX DE COCO
Coconut parfait, dark chocolate, passion fruit
椰子冻糕，黑巧克力，百香果

LES PIÈCES ENTIÈRES SUR L’OS
CHEF’S SPECIALITIES ON THE BONE

(TO SHARE FOR TWO PERSONS)

双人分享菜品

🍷 LE POULET CONTISÉ À LA TRUFFE 798
Whole roasted chicken, black truffle, celeriac, kale
烤全鸡，黑松露，芹菜根，羽衣甘蓝

🍷 LE POISSON DE LA BAIE DE FUJIAN 698
Whole catch of the day, lime leaf, grilled potato, fish soup
主厨每日甄选鲜鱼，青柠叶，烤土豆，鲜鱼汤

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER
CHEESE CELLAR SELECTION
芝士精选

LES FROMAGES AFFINÉS 148
French cheese platter, honeycomb
法国芝士拼盘，蜂巢蜂蜜

DÉCOUVERTE
主厨探索午市菜单

STARTERS 前菜

Thin tomato tart, mustard, mizuna
番茄挞，芥末，京水菜
or 或
Butterhead lettuce, black truffle dressing, capers, aged parmesan
奶油生菜，黑松露酱汁，水瓜柳，熟成帕玛森芝士
or 或
Vodka cured salmon, herb sauce, potato confit (Add RMB 58)
伏特加腌鲑鱼，香草汁，油封土豆 (另加人民币58元)

MAIN COURSES 主菜

Seared halibut, hollandaise sauce, seasonal greens
香煎比目鱼，荷兰汁，时蔬
or 或
Organic chicken breast, vanilla butter, celeriac
有机鸡胸肉，香草黄油，西芹根
or 或
Grilled Costal lamb chop, kales, sweet potato, lamb jus (Add RMB 88)
烤羊肋排，羽衣甘蓝，红薯，羊肉汁 (另加人民币 88 元)

CHEESE & DESSERTS 芝士及甜点

Chabichou du Poitou, honeycomb, bread melba
夏比舒山羊奶酪，蜂巢蜂蜜，薄片面包
or 或
Vacherin, strawberry sorbet, yoghurt mousse
蛋白酥，草莓冰霜，酸奶慕斯
or或
Dark chocolate tart, salted caramel ice cream
黑巧克力挞，焦糖海盐冰淇淋

Including tea or coffee
包含茶或咖啡

2 Courses RMB 258 per person 3 Courses RMB 318 per person
两道式套餐 人民币258每位 三道式套餐 人民币318每位

LES ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

开胃冷菜

LE CAVIAR888
Kaluga Queen 10 years caviar, langoustine, bavaroise
卡露伽10年鱼子酱，海螯虾，巴伐露

LE FOIE GRAS218
Confit duck foie gras, persimmon, bread melba
油封鸭肝，柿子，薄片面包

L'HUÎTRE “BOUDEUSE” DE DAVID HERVÉ128
Poached David Hervé “Boudeuse” oyster, cucumber, seaweed butter
浅灼大卫赫尔夫生蚝，黄瓜，海藻黄油

LES ENTRÉES CHAUDES
HOT STARTERS

开胃热菜

🌱🌾🌿 LA CAROTTE JAUNE168
Yellow heirloom carrot broth, carrot tartar, wheat, pickled mustard seeds
胡萝卜汤, 胡萝卜鞑靼，小麦，腌芥菜籽

🍷 L'ŒUF CONFIT À LA TRUFFE228
Confit egg yolk, black truffle, royale, melted Comté cheese
油封蛋黄，黑松露，蛋奶，孔泰芝士

🍷 LA SAINT-JACQUES248
Diver scallop, autumn roots & fruits, natural jus
深海扇贝，秋季根菜和鲜果，扇贝原汁

LES SOUPES
SOUPS

汤

LE CONSOMMÉ DE CANARD238
Duck consommé, morels raviolis, sage, house-cured duck ham
法式鸭子清汤，羊肚菌意饺，洋苏草，主厨自制鸭肉火腿

🍷 LE CRABE208
Brown crab cappuccino, parsnip, sorrel
面包蟹卡布奇诺，小萝卜，酸叶草

AUTOUR DE LA MER
SEAFOOD

甄选海鲜

LE HOMARD BLEU508
Brittany blue lobster tail, chestnut, lemon verbena
布列塔尼蓝龙虾，栗子，柠檬马鞭草

🍷 LE SAUMON268
Danish king salmon, Normande sauce, bamboo shoot, yellow beetroot
丹麦帝王鲑，诺曼底酱汁，竹笋，黄甜菜根

🍷 LE TURBOT “IKEJIME”398
“Ikejime” turbot on the bone, yellow wine, seaweed butter, carrot, fennel
香烤多宝鱼，黄酒，海藻黄油，胡萝卜，茴香

LES PIÈCES DU BOUCHER
MEAT

肉类

L’AGNEAU DE TE MANA338
Te Mana lamb, hand-rolled fusilli, sweet potato, real jus
新西兰羊羔肉，手工螺旋面，红薯，羊肉汁

LE BŒUF WAGYU988
Dry aged Wagyu beef M9, autumn barbajuans, artichokes, turnips
干式熟成M9和牛，南瓜巴巴琼，洋蓟，芜菁

🍷 LE PIGEON288
Pigeon, foie gras, salsify, shiso
鸽子，鸭肝，婆罗门参，紫苏叶