

RAW OYSTER

Anis, yuzu granité and preserved fennel

生蚝

茴香酒 · 柠檬冰沙 · 腌制茴香

Veuve Clicquot, Champagne, France, NV

FOIE GRAS TERRINE

Spiced confit pear and tuile

鹅肝冻批

鹅肝 · 混合香料 · 梨

Domaine Cauhapé

Ballet d'Octobre, Jurançon, France, 2017

SEA SCALLOP

Poached in a Champagne fumet, creamy leeks

扇贝

香槟汁 · 奶油京葱

Domaine Séguinot-Bordet, Chablis, France, 2018

WHITE BEAN SOUP

Bacon foam, black truffle

白豆汤

培根泡沫 · 黑松露

CONFIT SALMON

Seasonal greens and "cardinal sauce"

三文鱼

时蔬 · 龙虾汁

*Pierre Luneau-Papin, Muscadet-Sèvre-et-Maine
Loire Valley, France, 2017*

BLACK ANGUS STRIPLOIN

Tomato pissaladière and anchovy viennoise

安格斯西冷

蕃茄洋葱搭配维也纳银鱼柳汁

Chapelle de Potensac, Médoc, France, 2011

STRAWBERRY MELBA WITH CAVIAR

Sherry vinegar Chantilly, cucumber and dill oil

草莓鱼子酱

雪莉酒醋 · 奶油 · 黄瓜莼萝油

CHOCOLATE MOLTEN CAKE

巧克力蛋糕

冰淇淋

Niepoort Late Bottle Vintage, Portugal, 2011

RMB 1,000 per person

RMB 1,488 per person includes paired wines

For the entire table only

仅服务于整桌