

EXPÉRIENCE

主厨臻选菜单

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites
餐前小食

Champagne Bruno Paillard Première Cuvée, NV

LE FOIE GRAS

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

Famille Hugel Classic Riesling, Alsace, France, 2018

LE CAVIAR

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

Joseph Mellot La Graveliere Sancerre, France, 2018

L’ŒUF CONFIT À LA TRUFFE

Confit egg yolk, black truffle, royale, melted Comté cheese
油封蛋黄，黑松露，蛋奶，孔泰芝士

Les Heritiers du Comte Lafon Mâcon-Milly-Lamartine AOC, Burgundy, France, 2018

LE TURBOT “IKEJIME”

“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

Couly-Dutheil Les Moulins de Turquant Saumur, 2019

LE PIGEON

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

Domaine Fabien Coche Bourgogne Pinot Noir, Cotes D'Or, France, 2018

GOURMANDISES SUCRÉES

Our sweet ending in three acts
精美甜品三重奏

Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre, Jurançon, France, 2019

RMB 1688 per person

人民币1688 每位

Wine Experience 7 Glasses RMB 888

精选配酒 7品类 人民币 888 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

108

LA GÂTEAU AU FROMAGE

Burnt vanilla cheesecake, salted caramel
香草芝士蛋糕，咸焦糖

108

🌱 LA MANDARINE

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

108

🌱 LE MONT-BLANC

Chestnut cream, meringue, Chantilly
栗子奶油，蛋白酥，香草香缇

108

LA NOIX DE COCO

Coconut parfait, dark chocolate, passion fruit
椰子冻糕，黑巧克力，百香果

128

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

INSPIRATION
主厨探索菜单

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

L’HUITRE “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

🍷 Gluten Free无麸质

🍷 Vegetarian 素食

🍷 Vegan 纯素食

LES ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

开胃冷菜

LE CAVIAR	888
Kaluga Queen 10 years caviar, langoustine, bavaroise 卡露伽10年鱼子酱，海螯虾，巴伐露	

LE FOIE GRAS	218
Confit duck foie gras, persimmon, bread melba 油封鸭肝，柿子，薄片面包	

L'HUÎTRE “BOUDEUSE” DE DAVID HERVÉ	128
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 JAUNE	168
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 TRUFFE	228
Confit egg yolk, black truffle, royale, melted Comté cheese 油封蛋黄，黑松露，蛋奶，孔泰芝士	

🍷 LA SAINT-JACQUES	248
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 CANARD	238
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 CRABE	208
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 BLEU	508
Brittany blue lobster tail, chestnut, lemon verbena 布列塔尼蓝龙虾，栗子，柠檬马鞭草	

🍷 LE SAUMON	268
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 MANA	338
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 WAGYU	988
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 PIGEON	288
Pigeon, foie gras, salsify, shiso 鸽子，鸭肝，婆罗门参，紫苏叶	