

Le Menu Feu d'Artifice

Pour Commencer

petits pallets bretons aux châtaignes de mer voilées de lard fermier torréfié
Sea urchin topped on Brittany shortbread biscuit flavored with roasted coffee bean
法式奶油咖啡酥餅配海膽

Le Caviar de Sologne

en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
Caviar in a fine crustacean jelly with cauliflower cream
法國魚子醬伴海鮮凍及椰菜花忌廉

La Langoustine

en ravioli truffée avec une étuvée de chou vert
Scampi ravioli with black truffle and braised green Savoy cabbage
深海螯蝦雲吞伴黑松露及包心菜

Le Black Cod

caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au beurre de crustacé
Black cod caramelized with miso and a pearly shellfish butter jus
香烤阿拉斯加鱈魚配日本麵豉及海鮮牛油汁

Le Homard Bleu

cardinalisé, pois princesse mitonnés et bisque épicée façon "Bouillabaisse"
Roasted lobster with salted butter, stewed green peas and spicy bisque sauce
香烤龍蝦伴青豆配龍蝦濃汁

Le Bœuf Wagyu

Châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux Porto
Beef Châteaubriand and foie gras "Rossini" style with vintage Port wine
香烤牛柳及鴨肝配砵酒汁

La Crêpe Soufflée

traditionnelle au citron vert, escortée d'un sorbet au fromage blanc
Traditional soufflé crêpe flavored with lime and an unctuous cottage cheese sorbet
法式薄餅疏乎里配芝士雪葩

L'Artifice

en pêche Melba dans une fine tuile gaufrée, rafraîchi de framboises fraîches
Peach Melba in a thin waffle, refreshed with fresh raspberries
法式梅爾芭蜜桃伴鮮覆盆子

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
Coffee or tea served with sweet temptations
咖啡或茶伴精美糖果

MOP\$4,388 per person 每位

(Include a glass of house champagne 包一杯指定香檳)



MICHELIN GUIDE
2026

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger. All our breads are made in house by our bakery team.
Le prix ne comprend pas la surcharge de 10% pour le service. All prices are subject to 10% service charge.
Some dishes may contain raw or undercooked ingredients.