# Dinner with The Star Chef Menu

**30th October, 31st October, 2026 VIP Room**

**Pour Commencer**

palets 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 surprise sur un king crabe rafraîchi d'une infusion de corail anisée

*Imperial caviar and king crab refreshed with crustacean jelly and light cauliflower cream*

魚子醬帝王蟹塔伴海鮮凍

**Les Cuisses de Grenouille**

à la crème de persil aux échalotes et matsutakés en persillade

*Pan fried frog legs, parsley and shallot cream served with Matsutake mushrooms*

香蒜田雞腿伴松茸菌

**La Poularde de Bresse**

cuite en vessie et escortée d'une fleurette aux légumes de saison

*Bresse chicken cooked in pork bladder with fleurette sauce, seasonal vegetables*

法國布雷斯雞伴時令蔬菜

**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

**Le Café ou le Thé**

escorté de mignardises

*Coffee or tea served with sweet temptations*

咖啡或茶伴精美糖果

***$2,488 per person 每位***

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

*POUR LA TOTALITE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE*
*FOR YOU TO EXPERIENCE (FOR THE WHOLE TABLE ONLY)*
只限整桌及同款套餐

MICHELIN GUIDE
2026