



L'Atelier French Gourmay Experience

POUR COMMENCER

royale de foie gras au vieux porto sous un nuage au parmesan
Foie gras custard with port wine reduction and parmesan cloud
鴨肝燉蛋配波特酒醬及帕瑪森芝士泡沫

L'ASPERGE BLANCHE

en salade mimosa, escortée d'une émulsion à l'ail noir
White asparagus salad with egg mimosa and black garlic sauce
法國白蘆筍伴雞蛋沙律配黑蒜醬
-Louis Roederer Collection 244-

*LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic
Crispy langoustine papillote with basil
脆炸螯蝦配羅勒汁
-Merusault Les Narvaux, Domaine Michelot 2020-

LE CANARD

cuit sur la peau, cerises confites aux amandes croquantes
Grilled duck breast with cherry confit and crispy almond
香煎法國鴨胸伴車厘子及杏仁
-Morey Saint Denis 1er Cru Clo Sorbé, Joseph Drouhin 2020-

LE GRAIN DE CAFE

un cœur tendre au Baileys sur un sable cacao, gelée au café
"Coffee grain" with Baileys mousse, chocolate sable and coffee jelly
咖啡百利甜酒慕絲配咖啡雪糕及果凍
-Ratafia de Champagne- (supplement HKD 港幣 120)

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and confectioneries
咖啡或茶及小點

3-COURSES 三道菜

HKD 港幣 \$788

*4 COURSES 四道菜

***HKD 港幣 \$988**

Sommelier recommandations 品酒師精選

Non-alcoholic pairing 無酒精配搭

2 Glasses 兩杯

HKD 港幣 248

3 Glasses 三杯

HKD 港幣 348

Wine pairing 葡萄酒配搭

2 Glasses 兩杯

HKD 港幣 458

3 Glasses 三杯

HKD 港幣 628

Menu available daily 12:00 – 13:30, 18:00 – 20:00