

情人节晚餐套餐 Valentine's Day Dinner Menu

February 14th, 2025

开胃菜 Amuse-Bouche

马雷讷生蚝伴覆盘子啫喱及苹果柑橘汁

Huitre de Marennes, Salpicon à la Gelée de Framboise et Julienne de Pomme Acidulée

Marennes oyster, raspberry jelly and shredded apple in citrus dressing

🍷 Quinta de Soalheiro Espumante Bruto Rose Vinho Verde, Portugal NV

前菜（任选两款） Choices of Two Appetizer

香煎鸭肝伴牛肝菌及松露泡沫奶油 Foie Gras de Canard poêlé, Fricassée de Cèpes à la Truffe

Seared duck foie gras on porcini fricassée and truffle spuma

或 Or

烟熏三文鱼配辣根奶油霜及三文鱼籽 Moscovite de Saumon Fumé au Raifort

Smoked salmon finger with horseradish cream frost and salmon roe

或 Or

开面茄瓜三明治伴腌渍布拉塔芝士及玉米脆片配罗勒酱 Tartine d'Aubergine, Burrata et Polenta chips

Eggplant tartine, marinated burrata cheese, crispy polenta and basil dressing

餐汤 Soup

番茄浓汤伴蟹肉脆面包片 Bisque de Tomate et Toast de Chair de Crabe

Tomato bisque with crab meat toast

主菜（任选两款） Choices of Two Main Course

皱叶甘蓝波士顿龙虾海鲜卷伴香草牛油汁 Homard Poché au Beurre Vanillé

Poached Boston lobster and seafood ballotine in Savoy cabbage, vanilla beurre blanc

🍷 Alkoomi Grazing Collection Chardonnay Frankland River, Australia 2023

或 Or

鲜菌意大利烩饭伴水波蛋及佩里戈尔黑松露

Risotto aux Champignons, Œuf Poché et Truffe Noire du Périgord

Risotto with assorted mushrooms, poached egg and Périgord black truffle shavings

或 Or

烤菲力牛扒伴红酒烩牛脸颊肉配黑松露蘑菇吞云吐雾 Tournedos, Joue de Bœuf Braisée et Raviole à la Truffe

Roasted beef fillet mignon, on braised beef cheek and black truffle ravioli

🍷 Chateau Villa Bel Air Graves Rouge, France 2020

甜品 Dessert

香草奶油巴伐利亚伴黑加仑紫罗兰啫喱及草莓雪芭 « Amour Sucré »

Vanilla cream Bavaroise, blackcurrant violet gel and strawberry sorbet

🍸 Cocktail – Mon amour

Tequilla, cherry-yuzu, lemon juice

两位澳门元 MOP 1,620 for 2 Persons

另加酒水套餐 两款澳门元 148 或 三款澳门元 198 Add on beverage package MOP 148 for 2 glasses or MOP 198 for 3 glasses

所有价格以澳门元计算并须另加 10% 服务费 All prices are in MOP and subject to 10% service charge