

新年午餐套餐 New Year's Day Set Lunch Menu 1st January 2018

Aperitif - Moët & Chandon Brut, Épernay, France

前菜 Choice of Appetizer

鹌鹑及鸭肝脆皮冻批伴雅马邑白兰地糖渍西梅

Terrine de Caille et Foie Gras de Canard en Croûte Compote de Pruneau à l'Armagnac

Quail and duck foie gras terrine in pie crust, prune and Armagnac compote

或 Or

龙虾，蟹肉及海胆沙拉，蛋黄酱西芹根及香葱醋汁 **Petite Salade de Homard et Crabe aux Oursins**

Lobster, crab meat and sea urchin salad, celery remoulade and chive vinaigrette

或 Or

京葱，忌廉及孔泰芝士蛋挞伴玛切沙拉 **Flamiche**

Leek, cream and Comté cheese quiche with mache salad

或 Or

地中海风味海鲜汤伴蒜香蛋黄酱风味面包 **Soupe du Pêcheur**

Mediterranean style seafood soup with aioli croutons

Château de Mont-Redon Lirac Blanc, Rhône, France 2014

主菜 Choice of Main Course

香煎黑线鳕鱼鱼柳，海鲜丸子及蛤蜊伴欧芹汁配马铃薯泥

Filet de Lieu Noir et Quenelle de Poisson au Beurre Vert

Pan-fried haddock fish fillet, seafood quenelle and clams in parsley sauce and mash potatoes

或 Or

烤鸭胸伴青胡椒汁及烤南瓜 **Magret de Canard au Poivre vert**

Roasted French duck breast with green pepper corn sauce and roasted pumpkin

或 Or

烤美国顶级牛西冷伴奶香干邑红酒汁及马铃薯丸子

Faux filet Diane

Pan-roasted US prime beef sirloin in a creamy red wine and Cognac sauce Pommes croquette

或 Or

法式奶油酥盒酿菠菜和蘑菇配松露奶油酱 **Vol au Vent aux Epinards et Champignons**

Vol au Vent with spinach and mushroom in cream and truffle jus sauce

Château Villa Bel-Air, Graves, Bordeaux, France 2012

甜品 Dessert

香草蛋糕卷，青柠味马斯卡芝士，香槟雪芭及泡沫 **Feux D'artifice**

Vanilla roulade, lime scented mascarpone, Champagne sorbet, Champagne foam

或 Or

草莓法式蛋白饼

Strawberry Vacherin

每位澳门币 MOP 388 per person

配葡萄酒精选每位澳门币 MOP 588 per person with wine pairing

所有价目需另加 10% 服务费 All prices are subject to 10% service charge