

松露盛宴 Truffle Menu

阿尔巴白松露佩里哥黑松露 White Alba Truffle & Black Périgord Truffle

前菜（任选一款）Choice of Appetizer

香煎北海道带子伴京葱酱，香葱牛油汁，阿尔巴白松露
Noix de Saint - Jacques, Beurre Blanc à la Ciboulette, Truffe d'Alba
Seared Hokkaido scallop on leek fondue, chives beurre blanc, Alba truffle

或 Or

香煎及水煮鸭肝伴糖渍香梨配香料白葡萄酒和阿尔巴白松露
Foie Gras de Canard Poche et Poêle, Poire Confitée, Truffe d'Alba
Poached and seared duck foie gras on pear confit in spiced white wine, Alba truffle

餐汤 Soup

芦笋浓汤伴芦笋炖蛋和白松露奶泡
Velouté d'Asperge Verte et Flan d'Asperge, émulsion de Truffe Blanche
Green asparagus veloute and asparagus flan white truffle foam

主菜（任选一款）Choice of Main Course

干邑火焰煮海鲜及第戎芥末忌廉汁伴蘑菇烩饭和佩里哥黑松露
Fruit de Mer Façon Thermidor, Risotto aux Champignons et Truffe Noire du Périgord
Seafood flambé in Cognac and Dijon mustard cream sauce on mushroom risotto, black Périgord truffle

或 Or

釀腌肉及卷心菜烩填馅鸡腿，马铃薯方当和佩里哥黑松露
Dodine de Cuisse de Poulet Farcié, Braisée au Choux, Truffe Noire du Périgord
Stuffed yellow chicken leg braised with lardon and cabbage, potato fondant and black Périgord truffle

甜品（任选一款）Choice of Dessert

蛋白球伴马达加斯加香草汁及阿尔巴白松露
Ile Flottante à la Truffe d'Alba
Floating island on Madagascar vanilla sauce and Alba truffle

晚餐菜单 每位 580 澳门币

Menu MOP 580 per person

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