

Le Manoir Degustation

A CELEBRATION OF FINE PRODUCE

Six-course wine dinner at 1,288 per person
Inclusive of coffee or tea

Duval-Leroy Réserve Brut Champagne, NV, France - Magnum

~

GEORGE BRUCK FOIE GRAS

seared, Armagnac and cherry sauce, fig salad and pear confit
Josmeyer 'Vendange Tardive', Gewürztraminer, Alsace, 2017

~

BRITTANY LOBSTER

fennel, Loire Valley asparagus, bouillabaisse and crab
Domaine de l'Ecu 'Granite', Muscadet Sèvre-et-Maine, Loire Valley, 2018

~

TURBOT

Jerusalem artichokes Barigoule, beurre blanc, mushroom
Roux Père & Fils Saint-Aubin Premier Cru 'Les Cortons', Burgundy, 2017

~

AVEYRON LAMB

potato mille-feuille, green pea, baby carrot, lamb shoulder pithivier and jus
Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac, Bordeaux, 2013

~

CHEESE BY LES FRÈRES MARCHAND

Livarot AOP, Fourme d'Ambert AOP, aged Mimolette, Cantal Entre Deux AOP
Josmeyer 'Vendange Tardive', Gewürztraminer, Alsace, 2017

~


VALRHONA CHOCOLATE MANJARI

tart, mousse and cremeux
M. Chapoutier Domaine de Bila-Haut Banyuls, Languedoc-Roussillon, 2017

THE

Manor

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let your server know.
Prices are in MOP and subject to 10% service charge.

 @stregismacao | #TheManorMacao

「法国五月美食荟」美酒晚宴

精采雅膳

六道菜美酒晚宴，每位 1,288
包括咖啡或茶

Duval-Leroy Réserve Brut Champagne, NV, France - Magnum

~

法国 GEORGE BRUCK 鹅肝

香煎、雅文邑及樱桃酱汁、无花果沙拉及油封香梨

Josmeyer 'Vendange Tardive', Gewürztraminer, Alsace, 2017

~

法国布列塔尼龙虾

茴香、法国卢瓦尔河谷芦笋、马赛鱼汤及蟹肉

Domaine de l'Ecu 'Granite', Muscadet Sèvre-et-Maine, Loire Valley, 2018

~

法国多宝鱼

法式炖奶油菊芋、白奶油酱汁、野菌

Roux Père & Fils Saint-Aubin Premier Cru 'Les Cortons', Burgundy, 2017

~

法国 AVEYRON 羊架

千层薯仔、青豆、小甘笋、法式焗羊肩肉批

Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac, Bordeaux, 2013

~

精选法国 LES FRÈRES MARCHAND 芝士

里伐罗特 AOP 芝士、昂贝尔 AOP 蓝芝士、米莫莱特熟成芝士、康塔尔 AOP 芝士

Josmeyer 'Vendange Tardive', Gewürztraminer, Alsace, 2017

~

法国 VALRHONA 曼特尼巧克力

巧克力慕斯奶油挞


M. Chapoutier Domaine de Bila-Haut Banyuls, Languedoc-Roussillon, 2017

THE

Manor

雅舍

如阁下对任何食物有敏感或要求，请于点单时告知您的服务员。所有价格均为澳门币，另加收 10% 服务费。

 @stregismacao | #TheManorMacao