

波尔多之旅 A Journey to Bordeaux

From September 1st to November 30th

前菜（任选一款）Choice of Appetizer

波尔多阿卡雄湾生蚝配新鲜覆盆子汁 **Huîtres du Bassin d’Arcachon aux Framboises**

Arcachon oysters with fresh raspberry dressing

或 Or

酥皮鸭肝派配梅洛红葡萄酒汁 **Feuilleté Gourmand**

Duck foie gras pâté in puff pastry and Merlot sauce

汤 Soup

法国绿扁豆汤伴油封鸭肉 **Soupe de Lentilles du Puy au Confit de Canard**

Green du Puy lentil soup with duck confit

主菜（任选一款）Choice of Main Course

烤波士顿龙虾伴杂菌及马铃薯慕丝配松露汁 **Homard Grillé, Fricassée de Cèpes**

Grilled Boston lobster on ceps fricassée, potato mousse, espelette pepper and truffle sauce

或 Or

烤美国牛柳，牛骨髓及牛脸肉酱配干葱红酒汁 **Pièce de Bœuf et Os à Moelle Rôti Bordelaise**

Roasted US beef tenderloin and bone marrow, beef check parmentier and Bordelaise sauce

甜品（任选一款）Choice of Dessert

榛子朗姆酒慕斯蛋糕

Dacquoise Noisette, Bavaroise Rhum Raisin, Mousse Praline et Glace au Rhum

Hazelnuts dacquoise, rum sultanas bavaroise, praline mousse, rum ice cream

或 Or

精选法国芝士 **Assiette de Fromages d’Aquitaine**

Selected cheeses from Bordeaux region, from our Parisian affineurs

Wines from Bordeaux

	杯 Glass	瓶 Bottle
Château Clos des Lunes – “Lune d’Argent” – 2013 – Bordeaux (70% Sémillon, 30% Sauvignon blanc)	\$98	\$460
Château Les Egaux – 2017 – Côtes de Bourg (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon)	\$78	\$368
Château Tour Canon – 2014 – Canon-Fronsac (95% Merlot, 5% Cabernet Franc)	\$98	\$450
Château Grand Martinet – 2013 – Saint-Emilion Grand Cru (65% Merlot, 35% Cabernet Franc)	\$128	\$610
“Le Petit Lion” – 2nd of Château Leoville Las Cases – 2015 – Saint-Julien (70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot)	\$198	\$958
Château Coutet – 2006 – Barsac 1er Cru Classé (Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon)	\$98	\$828

每位澳门币 MOP 498 per person

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