

午餐套餐 Lunch Set Menu (Jun 3th to June 16th)

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

烟熏三文鱼及水波蛋伴清汤啫哩，青菜沙拉 **Œuf en Gelée au Saumon Fumé**
Smoked salmon and poached egg in consommé gelatin, served with green salad

或 Or

菠菜羊奶芝士派伴青菜沙拉 **Quiche aux Epinards et Fromage de Chèvre**
Spinach and goat cheese quiche with a green salad

或 Or

藏红花番茄洋葱甜椒汁煮大虾 **Cassolette de Crevettes Basquaise**
Sautéed prawns on saffron, tomato, onion and bell pepper sauce

或 Or

每日例汤 **Soupe du Jour**
Daily market soup

主菜 (任选一款) Choice of Main

法国红酒烩牛脸肉及牛舌伴自制意大利面 **Ragoût de Joue et Langue de Bœuf au Vin Rouge**
Braised beef cheek and tongue in red wine sauce with homemade fresh pasta

或 Or

顶级牛扒伴薯条配香草牛油 **Parisian Steak Frites**
Pan-fried prime beef hanging tender with maître d'hôtel butter, french fries and béarnaise

或 Or

香煎银鳕鱼伴青豆蓉配柠檬牛油汁 **Filet de Cabillaud au Beurre Blanc et Purée de Petits Pois**
Pan roasted cod fish fillet with lemon butter sauce and green peas puree

或 Or

低温慢煮猪颈肉伴焖法式白豆 **Confit de Porc aux Haricots Tarbais**
Slow cooked pork neck loin served on braised white beans

或 Or

康缇芝士汁烤巴黎式马铃薯饺子伴青菜沙拉 **Gratin de Gnocchi à la Parisienne**
Baked Parisian style gnocchi in béchamel and Comte cheese sauce, served with green salad

甜品 (任选一款) Choice of Dessert

软心朱古力蛋糕伴香草雪糕 **Moelleux au Chocolat et Glace Vanille**
Moeulleux chocolat with vanilla ice cream

或 Or

士多啤梨蛋白脆饼 **Vacherin à la Fraise**
Crispy meringue shell, strawberry panade, strawberry sorbet, white chocolate chantilly, fresh strawberry

或 Or

时令水果 **Fruits de Saison**
Seasonal fresh fruit selection

或 Or

巴黎人精选芝士拼盘 **Assiette de Fromages**
Selected cheeses from our Parisian affineur

二道菜 澳门币 168 或 三道菜 澳门币 198

MOP 168 for 2 Courses or MOP 198 for 3 Courses

套餐仅供一位享用 **Set Menu Price are Per Person Only**

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