



AUTUMN PROMOTION MENU

秋季推荐

Foie Gras Terrine

法式鹅肝批

Preserved apricot, lavender honey, truffle gastrique, toasted brioche

杏脯肉, 薰衣草蜂蜜, 松露酱, 烤布里欧面包

MOP 188

Wagyu Ox Tail Gnocchi

和牛牛尾马铃薯丸子

Slow-cooked ox tail, gnocchi, roasted butternut squash, sage, Comté cheese emulsion

慢煮牛尾, 马铃薯丸子, 烤南瓜, 鼠尾草, 法国牛奶芝士

MOP 198

Grilled Atlantic Red Mullet

炭烤大西洋红鲷鱼

Shellfish risotto, tamarillo, Bouchot mussel, Marnier sauce

贝壳类海鲜意大利饭, 树番茄, 法国蓝青口, 法国白酒汁

MOP 328

Lamb Saddle

炭烧羊鞍

Parsnip purée, morel mushroom, savoy cabbage & Nduja, lamb jus

欧洲萝卜蓉, 羊肚菌, 法国椰菜, 意大利辣肉肠, 羊肉汁

MOP 458

Price in MOP and subject to 10% service charge.

价格以澳门元计算, 须另加收 10% 服务费。