

情人节菜单 Valentine's Day Dinner Menu

February 14th, 2019

海鲜拼盘 - 生蚝四只, 苏格兰蛭子及鲜虾沙拉 **Assiette de Fruits de Mer**

Seafood Platter for 2 persons

4 oysters, Scottish razor clam and prawn cocktail

Bouvet Ladubay, (Chenin Blanc, Chardonnay) - Saumur Brut, France

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

波士顿龙虾伴鸭肝冻批, 青苹果配香槟醋汁 **Marbre de Foie Gras de Canard et Homard**

Duck foie gras and boston lobster marbled terrine, granny smith and Champagne dressing

或 Or

野生蘑菇伴 24 个月黑毛猪腿, 羊奶芝士冻及黑松露

Feuilleté Gourmand aux Champignons, Pata Negra et Panna Cotta au Chèvre et Truffe Noire

Wild mushroom feuilleté, 24 month pata negra and light goat cheese panna cotta with black truffle

或 Or

法国甜密瓜伴什锦水果鞑靼及热情果啫喱 **Carpaccio de Melon, Tartare de Fruits Exotiques, Gelée Passion**

Cantaloupe melon carpaccio with exotic fruit tartare, passion fruit jelly

餐汤 (任选一款) Choice of Soup

鸭肉清汤伴烟熏鸭胸及西米 **Consommé de Canard, Magret de Canard Fumé et Perles du Japon**

Duck consommé with smoked duck breast and "perles du japon"

或 Or

黑松露味奶泡南瓜汤伴板栗泡芙 **Potage de Potiron et Gougère de Châtaigne en Chantilly**

Pumpkin soup, chestnut chantilly profiterole and truffle scented foam

Château de Mont-Redon, (Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul) - Lirac, France, 2015

主菜 (任选一款) Choice of Main Course

多佛龙俐鱼卷伴带子幕丝及时蔬粒配鱼子酱牛油汁

Paupiette de Sole, Bûche de Noix de Saint Jacques, Beurre Blanc au Caviar

Dover sole paupiette, scallop « log », caviar beurre blanc, bouquet de légumes

或 Or

烤牛柳伴野生小野猪云吞, 腌肉, 蘑菇及珍珠洋葱配焖猪肉汁

Civet de Marcassin et Tournedos Bourguignonne

Roasted beef tournedos on wild young boar stew ravioli with lardon, mushroom and pearl onion

或 Or

红菜头烩饭伴烤杂菜及茄瓜脆片配芥末菠菜酱 « Rouge Passion »

Beetroot risotto, roasted vegetables and eggplant chips, spinach and mustard sauce

Anne Gros Tollot, "La Cinsò", (Cinsault) - Languedoc-Roussillon, France, 2015

甜品 Dessert

法国香茅忌廉, 红桑子啫喱, 巧克力金宝伴红桑子雪葩 **La Combinaison de l'Amour**

Crème citronnelle, raspberry jelly and chocolate crumble with raspberry sorbet

两位澳门币 MOP 1388 + for 2

葡萄酒精选 每位澳门币 MOP 200 + per person for wine pairing

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