

巴黎人

— BRASSERIE —

法式餐厅

圣诞节晚餐套餐 Christmas Dinner Set Menu

December 24th to December 26th 2021

开胃菜 Amuse-bouche

芬迪加生蚝伴香槟味果冻 Huitres en Gelée de Champagne

Fine de Claire oyster in Champagne gelée

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

法式牛肉清汤浸鸭肝及蔬菜 Pot au Feu de Foie Gras de Canard

Poached duck foie gras in beef consommé and pot au feu vegetables

或 Or

加拿大带子及蟹肉鞑靼伴椰菜花古斯库斯配香草酱 Tartare de Noix de Saint Jacques et Crabe

Canadian scallop and crab meat tartare on cauliflower couscous and Cressonnette sauce

🍷 *Chateau La Rame, Sauvignon Blanc, Bordeaux AOC, France, 2019*

餐汤 Soup

雅文邑白兰地风味黑青口浓汤 Bisque de Moules à l'Armagnac

Black mussels bisque with Armagnac

主菜 (任选一款) Choice of Main

香煎慢煮小牛腩伴蔬菜配羊肚菌汁

Carré de Veau Cuit Sous Vide aux Morilles

Seared slow cooked veal rack with morel sauce and heirloom vegetables

或 Or

烤焗鳕鱼柳伴比利时苦苣及洋大蒜酱配奥赛佳鱼子酱牛油汁 Dos de Cabillaud au Beurre Blanc de Caviar

Steamed baked cod fish fillet on endive and leek fondue in Oscietra caviar butter sauce

或 Or

勃艮第红酒烩和牛面颊肉伴牛肝菌意大利云吞 Joue de Bœuf Wagyu Braisée, Raviole de Cèpe (+ MOP 200)

Braised Wagyu beef cheek in Burgundy wine and porcini ravioli

或 Or

烤波士顿龙虾伴烩椰菜及藏红花马铃薯慕斯配黑松露汁 Homard Rôti au Choux Braisé et Truffe Noire (+ MOP 200)

Roasted Boston lobster on braised savoy cabbage, saffron potato mousse with Perigueux sauce and black truffle shavings

🍷 *In Dreams, Pinot Noir, Yarra Valley, Australia, 2019*

甜品 Dessert

香橙慕斯伴橘子雪葩 La Boule de Noel

Orange mousse, tangerine jelly and citrus sorbet

🍷 *Quinta do Montalto, Cepa Pura Late Harvest, Lisboa, Portugal, 2019*

每位澳门币 MOP 688 per person

葡萄酒精选三款澳门币 248 Wine pairing for 3 glasses MOP 248

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