

法国五月美食荟晚餐套餐
French GourMay Dinner Set Menu

April 28th to June 4th, 2023
(Not available on Mother's Day)

开胃菜 Amuse-Bouche

法式传统鸭肝冻批伴雅文邑白兰地浸西梅 Petit Pâté en Croûte, Pruneau à l'Armagnac
Pate en croûte with duck foie gras, prune confit in Armagnac

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

八爪鱼薄片伴柑橘及生蚝配阿尔萨斯气泡酒啫喱鱼子酱

Marbré de Poulpe aux Agrumes, Huitre au Crémant d'Alsace et Caviar

Marbled octopus carpaccio with citrus and oyster in Crémant d'Alsace jelly and caviar

或 Or

羊肚菌烩煮小牛胸腺酥盒 Feuilleté de Ris de Veau aux Morilles

Braised veal sweetbread feuilleté in morel sauce

 Pol Roger Brut Reserve Champagne, White Label NV, France

餐汤 Soup

法式海鲜汤伴脆面包及蒜味蛋黄酱 Bouillabaisse et Tartine de Fruit de Mer à l'Aïoli
Bouillabaisse style fish soup with seafood crouton and aioli sauce

主菜 (任选一款) Choice of Main

香脆杏仁虹鳟鱼柳伴黄油菊苣配柠檬牛油汁 Filet de Truite Amandine


Rainbow trout fillet in almond crust, endive meuniere and lemon butter sauce

 Chateau La Rame Sauvignon Blanc, Bordeaux AOC, France, 2020

或 Or

法式图卢兹香肠, 油封鸭肉及羊膝伴炖煮白豆 Cassoulet Toulousain au Canard et Souris d'Agneau

Braised white bean stew with Toulouse sausage, duck confit and lamb shank

 Gerard Bertrand 'An 806' GSM Rouge, Corbieres AOC, France, 2018

甜品 (任选一款) Choice of Dessert

香草朗姆酒巴巴伴香草雪糕及朗姆酒啫喱 Baba au Rhum

Vanilla and Rum baba, vanilla ice cream, berries, Rum jelly

或 Or

巴黎人精选芝士拼盘 Assiette de Fromages

Selected cheeses from our Parisian affineur

每位澳门币 MOP 648 per person

两款精选葡萄酒 澳门币 MOP 238 Wine pairing - 2 glasses

所有价目须另加 10% 服务费 All prices are subject to 10% service charge