



品鉴菜单 Degustation Menu

鸡油菌挞 Chanterelle Torchon Tart

榛子，鸡油菌，黑松露，雪莉酒清鸡汤啫喱

Hazelnut, Chanterelle Duxelles, Black Truffle, Sherry Chicken Consommé Jelly
[Bourgogne Aligoté "Clos des Perrières la Combe" 2020](#)

北海道扇贝 Hokkaido Scallop

烤北海道扇贝，烟熏三文鱼子，乌鱼子，手指柠檬白汁

BBQ Scallop, Smoked Salmon Roe, Bottarga, Finger Lime Beurre Blanc
[Savigny-lès-Beaune "Clos du Village" 2020](#)

鸭胸肉 Duck Breast

烤鸭胸，鸭肉卷，苹果蓉

Roasted Duck, Confit Duck Rillettes, Beetroot, Apple Puree
[Vosne-Romanée "Aux Réas" 2020](#)

M9 和牛西冷 M9 Wagyu Beef Striploin

M9 和牛西冷，千层酥，蘑菇，和牛原汁

Mille-feuille, Blue Foot Mushroom, Beef Tendon, Bourguignon Jus
[Aloxe-Corton 1er Cru "La Toppe au Vert" 2017](#)
[Corton Grand Cru "Clos du Roi" 2016](#)

芝士拼盘 Cheese Platter

精选法国芝士

杏脯，无花果酱，葡萄，山核桃，自制酸包

Selected Cheese from France

Apricot, Fig Jam, Grapes, Pecans, Homemade Sourdough
[Moulin à Vent "Champ de Cour" 2019](#)

马告巧克力 Makaui Chocolate

四季橘果酱，杏仁海绵蛋糕，脆片

Calamansi Coulis, Almond Sponge, Artisan Tuile

餐后小点 Petits Fours

澳门元 MOP 2,388 / 位 Person