

Reception

2023 Côtes-du-Rhône, Les Becs Fins, Blanc

• • •

Hokkaido Scallop Tiradito, Shallot Jelly, Passion Fruit Ponzu, Almond
秘鲁式北海道帶子生鱼片, 干葱冻, 百香果柚子醋, 杏仁

2023 Côtes-du-Rhône, Les Becs Fins, Blanc

• • •

Octopus, Potato Mousse, Eggs, Lime & Lemon
八爪鱼配马铃薯慕斯, 鸡蛋, 青柠及柠檬

2019 Domaine Gourt de Mautens, Blanc, IGP Vaucluse

• • •

Slow Cooked Egg, Comté Fondue, Black Truffle
慢煮温泉蛋, 康提芝士酱, 黑松露

2019 Domaine Gourt de Mautens, Rouge, IGP Vaucluse

• • •

Lamb Chop, Veal Sweetbread, Mousseline, Cannellini Beans
羊排, 小牛胸腺, 慕斯琳, 白腰豆

2021 Moulin de la Gardette, Gigondas, Cuvée Ventabren

• • •

Roast Pigeon Stuffed with Figs, Foie Gras, Chestnuts, Pigeon Jus
香烤酿乳鸽配无花果, 鹅肝, 栗子, 鸽肉汁

2021 Domaine de Banneret, Châteauneuf-du-Pape

• • •

Clementine, White Chocolate, Saffron, Coffee
柑橘, 白巧克力, 藏红花, 咖啡

2018 Tardieu-Laurent, Cornas Vieilles Vignes

澳门元MOP**1,480**/每位per person