

Lunch

前 菜

秋季時蔬溫沙拉 | 榛果優格醬

鯖魚洋芋沙拉 | 柑橘蛋黃醬和紫蘇

焦化洋蔥湯 | 康堤起司

田螺塔 | 菠菜和葛瑞爾起司

馬糞海膽蕃茄米型麵 | 干貝、海帶和柚子 +300

主 菜

香煎鬼頭刀 | 甜椒醬和海帶

法式藍帶雞胸 | 蘑菇和蕃茄醬汁

油封鴨腿 | 小米粥和鴻禧菇

碳烤牛菲力 | 鴨肝和紅酒綠胡椒醬 +400

甜 點

鐵觀音慕斯 | 海苔和紫蘇冰淇淋

巧克力橙花舒芙蕾 | 柑橘冰淇淋

雪酪或冰淇淋

單 點

法國生蠔 980 (半打) / 1780 (一打)

黑胡椒乾蔥醬

冷肉盤 980

香腸，薩拉米，拜雍火腿，鴨肝醬，橄欖和自製漬物

起司拼盤 680

Comté 36個月，Epoisses，自製果醬和餅乾

3 道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位 1080，+400 可加點一道菜。

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費