

# Prix Fixe

## 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

## 前菜

蕃茄沙拉

酥脆布里起司和草莓油醋汁

手切牛肉韃靼

菊芋和酸豆醬

焦化洋蔥湯

康堤起司

香煎花枝

昆布飯和橄欖鯷魚醬

白酒燴田螺

西班牙臘腸和藜麥

鴨肝塔

金棗和薄荷

馬糞海膽蕃茄米型麵 +200

干貝、海帶和柚子

嫩煎小牛胸腺

水梨和培根奶油醬

## 主菜

醬烤鬼頭刀

九層塔和柚子奶油醬

爐烤桂丁全雞 (兩人份)

黑松露奶油、馬鈴薯脆片和香檳奶油醬

爐烤乾式熟成鴨胸

蜜地瓜和羽衣甘藍

炭烤法式羊排

孜然楓糖醬、黑蒜和普羅旺斯燉菜

炭烤牛菲力

甜玉米球和咖啡醬汁

## 甜點

曼哥羅黑巧克力慕斯

柑橘雪酪

焦糖翻轉蘋果

白乳酪冰淇淋

開心果布列斯特

青蘋果雪酪

黑醋栗舒芙蕾

藍莓雪酪

法式吐司

蘭姆葡萄冰淇淋



chef proprietor

林明健

chef de cuisine

李信儀

4 道菜附餐後小點, 咖啡或茶, 每位 1980, +300 可加點一道前菜。

所有價格以 NTD (新台幣) 計價, 另加 10% 服務費