

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

烤甜菜根沙拉

羊奶起司和榛果油醋醬

手切牛肉韃靼

芋頭和酸豆醬

焦化洋蔥湯

康堤起司

煙燻虱目魚球

甜椒、蒔蘿和甜豆酸豆醬

白酒燴田螺

西班牙臘腸和藜麥

鴨肝塔

洛神花和鳳梨

馬糞海膽蕃茄米型麵 +200

干貝、海帶和柚子

嫩煎小牛胸腺

皺葉甘藍、茭白筍和玉米醬

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

爐烤乾式熟成胭脂鴨胸

紅蘿蔔和烏龍柳橙醬

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

鴨肝、地瓜麵疙瘩和紅酒綠胡椒醬

甜點

鐵觀音慕斯

海苔和紫蘇冰淇淋

梨子塔

釋迦和薑汁蘋果雪酪

開心果慕斯

火龍果雪酪

巧克力橙花舒芙蕾

柑橘冰淇淋



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