

# PRIX FIXE

## lunch

### 湯，沙拉和前菜

尼斯沙拉  
佐鯉魚、鯤魚和蘆筍

豬肉開心果凍  
佐自製漬物和芥末

蘆筍沙拉  
佐荷蘭醬

焦化洋蔥湯  
佐康提起司

煙燻虱目魚球  
佐甜豆和蒔蘿

香煎田雞腿  
佐嫩甜蒜和檸檬酸豆醬

田螺塔  
佐菠菜和葛瑞爾起司

香脆干貝 +400  
佐藜麥、珍珠麵和檸檬青醬

### 主菜

海鱸魚糕  
佐櫛瓜和橄欖鯤魚醬

奶油燉雞  
佐過貓和蘑菇

油封鴨腿  
佐燉扁豆和紅酒芥末醬

燉煮牛肚  
佐番茄和洋芋泥

碳烤菲力牛排(澳洲) +300  
佐多芬洋芋和紅洋蔥醬

碳烤和牛紐約客(日本 A4) +1300  
佐多芬洋芋和綠胡椒紅酒醬

### 甜點

西瓜  
佐白酒和法式鮮奶油

自製茅屋起司舒芙蕾  
佐草莓雪酪

龍眼蜂蜜焦糖布丁  
佐蘋果羅旺子雪酪

冰淇淋和雪酪  
佐餅乾

### 單點

法國生蠔 980 (半打) / 1780 (一打)  
佐黑胡椒乾蔥醬

法國Kaviari魚子醬 (30g) 3800  
佐甜玉米薄餅，蝦夷蔥鮮奶油和蛋黃

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  
台灣職人手工起司，法式起司，自製果醬，本地蜂蜜和餅乾

### 分享

爐烤桂丁全雞 +1500 替換2人主菜 / +2100 單點  
佐黑松露奶油

\* 烤帶骨肋眼 40oz +3800 替換2人主菜 / +4400 單點  
佐紅洋蔥醬，USDA Prime，乾式熟成28天

法式烤全鴨 +3800 替換2人主菜 / +4400 單點  
佐柳橙醬，乾式熟成14天

碳烤當日鮮魚 +時價  
佐甜椒醬和季節蔬菜

\* 可選擇半份

chef proprietor  
林明健



chef de cuisine  
李信儀

3 道菜附咖啡或茶，每位 980，+400 可加點一道菜。所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費