

# PRIX FIXE

## dinner

### 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

### 湯和沙拉

豬肉開心果凍  
佐自製漬物和芥末

綠捲生菜  
佐五花肉和溫泉蛋

焦化洋蔥湯  
佐康提起司

甜豆湯  
佐瑞可塔麵疙瘩和薄荷

### 前菜

手切牛肉韃靼  
佐炸洋芋絲和酸豆醬

香脆干貝 +400  
佐藜麥、珍珠麵和檸檬青醬

香煎田雞腿  
佐燉甜蒜和檸檬酸豆醬

烤舞菇  
佐地瓜和西班牙臘腸

田螺塔  
佐菠菜和葛瑞爾起司

煙燻虱目魚球  
佐甜豆和蒔蘿

牛骨髓  
佐培根醬、黑麥麵包和綜合香草

香煎鴨肝 +400  
佐枇杷果醬和茵陳蒿

### 主菜

法式煮海鮮  
佐透抽、蛤蜊和番紅花蛋黃醬

蒸海鱸魚  
佐櫛瓜和橄欖鯷魚醬

慢煮雞胸  
佐羊肚菌菇和紹興酒醬

油封鴨腿  
佐燉扁豆和紅酒芥末醬

紅酒慢燉豬臉頰  
佐雞蛋麵和西洋菜

碳烤菲力牛排 (澳洲) +300  
佐多芬洋芋和紅洋蔥醬

炭烤和牛紐約客 (日本A4) +1300  
佐多芬洋芋和綠胡椒紅酒醬

### 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

### 甜點

熔岩巧克力塔  
佐紅茶卡士達和芭樂牛奶冰

自製茅屋起司舒芙蕾  
佐草莓雪酪

西瓜  
佐白酒和法式鮮奶油

龍眼蜂蜜焦糖布丁  
佐蘋果羅旺子雪酪

焦糖蘋果塔  
佐蘭姆香草冰淇淋

冰淇淋和雪酪  
佐餅乾



chef proprietor  
林明健

chef de cuisine  
李信儀