

MENU DINER
晚餐套餐

< Amuse-Bouche / 開胃菜 >

Homard en croûte de pain virtuel, senteur des bois
Blue Lobster with Royal Egg and Cepe Essence
布列塔尼藍龍蝦 / 鴨肝佐牛肝菌清湯

主廚Christian Le Squer 挑戰1924年法國知名美食小說「美食家Dodin-Bouffant」名菜之作，
採用世界最昂貴稀有、「一輩子一定要吃一次」的布列塔尼藍龍蝦，
食材組合新奇口感協調，創下美食家也讚嘆的味蕾震撼!

< Entrée / 前菜 >

Passion café au foie gras des landes
Duck Foie Gras Terrine with Coffee Passion Fruit Gelee
百香果咖啡紅酒鴨肝香草餅

主廚Christian Le Squer 獨創以紅酒與香料取代牛奶、白蘭地醃漬鴨肝，
創新地拿酸甜百香果、香醇咖啡薄荷凍相搭，展現法國頂級食材另一款野性異國風情!

🍷 Champagne Dosnon & lepage Récolte Brut

香檳區小酒莊有機香檳，鮮酸天成，散發核果、榛果甚至蜂蜜芳香。
有如頂級白酒，卻多了沁人細緻泡沫，柔和地融入鴨肝、野菇與龍蝦細緻風味與口感。

< Deuxième entrée / 第二道前菜 >

Coquilles St-Jacques / Caviar à l'écume de mer
Scallop with Lemon Yogurt and Caviar
新鮮扇貝 / 魚子醬佐法國海藻慕斯

法國人說「一種海藻就代表一種季節」，
主廚指定進口法國海藻第一品牌，原味呈現童年回憶中的海洋氣息。
再以香料醃干貝、法國魚子醬、蜜漬檸檬辣椒優格，組成豪華的海洋盛宴。

🍷 Pernand Vergelese Blanc 1er cru Sous Frétille Domaine Pavelot

勃根地是夏多內故鄉，生長在含鈣質石灰泥的向陽山丘，
融合了杏仁、熱麵包、榛子核果及斑皮蘋果的芳香，
入口甜滑柔膩，餘味細緻，能充分融入口感圓潤的慕斯與鮮味扇貝。

< Plat de poisson / 海鮮主菜 >

Blanc de turbot à l'émulsion de pommes rattes truffées
Turbo with Truffle and Potato
鯡鱖魚排佐松露薯泥

米其林推薦拿手菜。進口米其林大廚最愛、法國最貴的高級野生海釣鯡鱖魚，
特挑5-7月品質最佳、6-8公斤罕見極品，以低溫烹調細膩手法，完美展現鯡鱖魚充滿膠質、甜Q的口感。

🍷 Saint Bris Fié Gris Corps de Garde Domaine Goisot

幾乎失傳稀有品種芬吉耶Fié Gri，法國只餘三公頃面積，勃根地鈣質黏土地質與低溫，
釀出青檸細緻風味，四年瓶內熟成後，口感柔順芬郁，是海鮮最佳陪襯。

< Plat de viande / 肉類主菜 >

Jambon blanc / champignons / parmesan aux spaghettis
Spaghetti with Parmesan Cheese Jambon, French Mushroom and Truffle
火腿 / 野菇 / 帕梅森乳酪麵條酥盒

以義大利麵條建構精巧的麵盒，宛若甜點的視覺顛覆，是主廚展現極致細膩手工的招牌名菜。
內藏火腿、野菇、松露碎、雞肉慕斯，風味鮮濃華麗。

🍷 Charmes Chambertin Grand Cru

曾是拿破崙日記中的最愛，勃根地金色丘陵Charmes Chambertin頂級葡萄酒，
散發強烈的紅、黑漿果香、麝香與皮毛香；酒質純淨，與野菇、火腿風味恰如其份地融合。

< Premier dessert / 首道甜點 >

Croquant de pamplemousse cuit et cru
Grapefruit Confit with Citrus Sorbet and Basil Sugar
糖蜜 / 新鮮葡萄柚雙重奏佐柑橘雪霜

歷經2天共12次水滾煮沸再冷卻的繁複程序，去掉柚皮苦澀，再小火耐心糖漬而成，口感彈Q酸甜，
佐九層塔糖片、柑橘雪霜，清爽甜美洋溢，招牌甜點精巧令人驚艷。

🍷 Waipu Moscato Oro Canteiro Domaine Shushen

台灣葡萄酒史上第一次與三星料理相遇。金色Moscato Oro種植於台中縣外埔鄉，地下一尺為鵝卵石地質，
排水性良好，成熟度甜度特佳。特殊熟熱成的「蒲桃酒」散發熱帶水果風味，與甜點堪稱絕配。

< Deuxième dessert / 第二道甜點 >

Finger chocolat, pralin citronné
Lemon Chocolate Ganache with Banana Ice Cream and Hazelnut Feuillantine
檸檬巧克力巴芮脆餅佐香蕉冰淇淋

頂級法芙娜巧克力甘那許滑潤香醇，透露鮮榨檸檬的清香，佐綿密的香蕉冰淇淋、花生巧克力巴芮脆餅，
看似簡單卻完美的層次比例拿捏，展現名廚不凡身手。

🍷 Rasteau VDN Rouge Domaine la Soumade

採自Domaine La Soumade樹齡五十年以上的老藤葡萄，現只餘五公頃種植面積，
利用白蘭地強化葡萄酒後，展現蜜餞與紅葡萄酒的甘甜，口感厚實，美妙襯托出巧克力的回甘微苦。

套餐價 NT. 12,000

*另酌收一成服務費 All Price Subjected 10% Service Charge *

MENU DEJEUNER
午餐套餐

< Amuse-Bouche / 開胃菜 >

Homard en croûte de pain virtuel, senteur des bois
Blue Lobster with Royal Egg and Cepe Essence
布列塔尼藍龍蝦 / 鴨肝佐牛肝菌清湯

主廚Christian Le Squer 挑戰1924年法國知名美食小說「美食家Dodin-Bouffant」名菜之作，
採用世界最昂貴稀有、「一輩子一定要吃一次」的布列塔尼藍龍蝦，
食材組合新奇口感協調，創下美食家也讚嘆的味蕾震撼!

< Entrée / 前菜 >

Passion café au foie gras des landes
Duck Foie Gras Terrine with Coffee Passion Fruit Gelee
百香果咖啡紅酒鴨肝香草餅

主廚Christian Le Squer 獨創以紅酒與香料取代牛奶、白蘭地醃漬鴨肝，
創新地拿酸甜百香果、香醇咖啡薄荷凍相搭，展現法國頂級食材另一款野性異國風情!

🍷 Champagne Dosnon & Lepage Récolte Brut

香檳區小酒莊有機香檳，鮮酸天成，散發核果、榛果甚至蜂蜜芳香。
有如頂級白酒，卻多了沁人細緻泡沫，柔和地融入鴨肝、野菇與龍蝦細緻風味與口感。

< Plat de poisson / 海鮮主菜 >

Blanc de turbot à l'émulsion de pommes rattes truffées
Turbo with Truffle and Potato
鯡鱈魚排佐松露薯泥

米其林推薦拿手菜。進口米其林大廚最愛、法國最貴的高級野生海釣鯡鱈魚，
特挑5-7月品質最佳、6-8公斤罕見極品，以低溫烹調細膩手法，完美展現鯡鱈魚充滿膠質、甜Q的口感。

🍷 Saint Bris Fié Gris Corps de Garde Domaine Goisot

幾乎失傳稀有品種芬吉耶 Fié Gri，法國只餘三公頃面積，勃根地鈣質黏土地質與低溫，
釀出青檸細緻風味，四年瓶內熟成後，口感柔順芬郁，是海鮮最佳陪襯。

< Plat de viande / 肉類主菜 >

Jambon blanc / champignons / parmesan aux spaghettis
Spaghetti with Parmesan Cheese Jambon , French Mushroom and Truffle
火腿 / 野菇 / 帕梅森乳酪麵條酥盒

以義大利麵條建構精巧的麵盒，宛若甜點的視覺顛覆，
是主廚展現極致細膩手工的招牌名菜。
內藏火腿、野菇、松露碎、雞肉慕斯，風味鮮濃華麗。

🍷 Charmes Chambertin Grand Cru

曾是拿破崙日記中的最愛，勃根地金色丘陵Charmes Chambertin頂級葡萄酒，
散發強烈的紅、黑漿果香、麝香與皮毛香；酒質純淨，與野菇、火腿風味恰如其份地融合。

< Premier dessert / 首道甜點 >

Croquant de pamplemousse cuit et cru
Grapefruit Confit with Citrus Sorbet and Basil Sugar
糖蜜 / 新鮮葡萄柚雙重奏佐柑橘雪霜

歷經2天共12次水滾煮沸再冷卻的繁複程序，去掉柚皮苦澀，
再小火耐心糖漬而成，口感彈Q酸甜，
佐九層塔糖片、柑橘雪霜，清爽甜美洋溢，招牌甜點精巧令人驚艷。

🍷 Waipu Moscato Oro Canteiro Domaine Shushen

台灣葡萄酒史上第一次與三星料理相遇。
金色Moscato Oro種植於台中縣外埔鄉，地下一尺為鵝卵石地質，排水性良好，成熟度甜度特佳。
特殊熟熟成的「蒲桃酒」散發熱帶水果風味，與甜點堪稱絕配。

< Deuxième dessert / 第二道甜點 >

Finger chocolat, pralin citronné
Lemon Chocolate Ganache with Banana Ice Cream and Hazelnut Feuillantine
檸檬巧克力巴芮脆餅佐香蕉冰淇淋

頂級法芙娜巧克力甘那許滑潤香醇，透露著鮮榨檸檬的清香，
佐綿柔細密的香蕉冰淇淋、花生巧克力巴芮脆餅，
看似簡單卻完美的層次比例拿捏，展現名廚不凡伸手。

🍷 Rasteau VDN Rouge Domaine la Soumade 2005

採自Domaine La Soumade樹齡五十以上的老藤葡萄，現只餘五公頃種植面積，
利用白蘭地強化葡萄酒後，展現蜜餞與紅葡萄酒的甘甜，
口感厚實，美妙襯托出巧克力的回甘微苦。

套餐價 NT.8,000

* 另酌收一成服務費 All Price Subjected 10% Service Charge *