

# PRIX FIXE **lunch**

## SOUPE, SALADE ET ENTRÉE

**Honeydew melon salad**  
with goat cheese and bayonne ham

**Octopus salad**  
with apple vinaigrette and fennel

**Asparagus salad**  
with hollandaise

**Caramelized onion soup**  
with comté cheese

**Smoked milkfish beignets**  
with pickled baby carrots and avocado

**Sautéed frog leg**  
with corn vinaigrette and rosemary

**Escargot tart**  
with spinach and gruyère

**Crunchy scallop +400**  
with quinoa, fregola, and gremolata

## PLAT PRINCIPAL

**Pan-fried parrotfish**  
with clam broth and dill

**Roast chicken roll**  
with seasonal vegetables and peanut mustard sauce

**Duck confit**  
with carrot and pickled mustard seeds

**Roast boudin noir**  
with pomme purée and bacon vinaigrette

**Grilled beef tenderloin (Australia) +300**  
with pommes dauphinoise and red onion compote

**Grilled wagyu striploin (Japanese A5) +1300**  
with pommes dauphinoise and green peppercorn bordelaise

## DESSERT

**Roast pineapple**  
with mint and pineapple sorbet

**Mango-tie guanyin tea soufflé**  
with coconut-tamarind sorbet

**Choux pastry**  
with black tea ice cream, guava, and roasted sesame

**Ice cream and sorbet**  
with cookies

## A LA CARTE

**French oyster 980** (1/2 dozen) / **1780** (1 dozen)  
with mignonette sauce

**Taiwanese Beluga caviar (30g) 4800**  
with sweet corn blini, chive crème fraîche, and egg yolk

**Charcuterie 980**  
French sausage, Taiwanese salami, Bayonne ham, foie gras terrine, marinated olives and house pickles

**Artisanal cheese board 680**  
Taiwanese and French cheeses, house-made jam, wild honey, and crackers

## TO SHARE

**Whole roasted chicken +1500** Prix Fixe / **+2100** à la carte  
with black truffle butter

**\* Côte de Boeuf 40 oz +3800** Prix Fixe / **+4400** à la carte  
with red onion compote, USDA Prime, dry aged 28 days

**Whole roasted duck +3800** Prix Fixe / **+4400** à la carte  
with sauce à l'orange, dry aged 14 days

**Grilled catch of the day +MP**  
with piperade and seasonal vegetables

\* half portions available

chef proprietor  
**Lam Ming Kin**



chef de cuisine  
**Neil Lee**

# PRIX FIXE

## lunch

### 湯，沙拉和前菜

哈密瓜沙拉  
佐羊起司和拜雍火腿

章魚沙拉  
佐蘋果油醋汁和茴香

蘆筍沙拉  
佐荷蘭醬

焦化洋蔥湯  
佐康提起司

酥炸煙燻虱目魚球  
佐醃漬迷你蘿蔔和酪梨

香煎田雞腿  
佐玉米油醋汁和迷迭香

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

香煎石佬魚  
佐蛤蜊湯和蒔蘿

爐烤雞腿捲  
佐季節時蔬和花生芥末醬

油封鴨腿  
佐紅蘿蔔和醃漬芥末籽

烤血腸  
佐洋芋泥和培根油醋汁

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A5) +1300  
佐多芬洋芋和綠胡椒紅酒醬

### 甜點

烤鳳梨  
佐薄荷和鳳梨雪酪

芒果鐵觀音舒芙蕾  
佐椰子羅望子雪酪

紅茶冰淇淋泡芙  
佐芭樂和烤芝麻

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

台灣產貝魯加魚子醬(30g) 4800  
佐甜玉米薄餅，蝦夷蔥鮮奶油和蛋黃

冷肉盤 980  
法式香腸，台式薩拉米，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

烤全雞 +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

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