

# BRUNCH MENU

11:30 - 16:00

## STARTER

### SALADE DE JAMBON TRUFFÉ

Quinoa, Kale, Tomato, Truffle Shavings  
松露火腿沙律 · 藜麥 · 羽衣甘藍 · 番茄 · 松露

or

### VOL-AU-VENT AUX FRUITS DE MER (ADD \$48)

Truffle Peas Puree, Truffle Shavings  
海鮮酥皮撻 · 松露豌豆蓉 · 松露

or

### NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES

Grilled Scallops, Leeks, "Beurre Blanc" Sauce, Truffle Shavings  
香煎帶子白奶油醬汁 · 小韭菜 · 松露

### FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ (ADD \$48)

Pan-fried Foie Gras, Figs, Berry Sauce, Truffle Shavings  
香煎鴨肝 · 無花果 · 雜莓果醬 · 松露

## SOUP

### SOUPE AUX CÈPES ET CHAMPIGNONS

Porcini and Mushroom Soup, Truffle Shavings  
牛肝菌濃湯 · 松露

### BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

Lobster Bisque, Truffle Shavings  
龍蝦濃湯 · 松露

## MAIN COURSE

### RAVIOLIS AU JAMBON IBÉRIQUE

Iberian Ham Stuffed Tortellinis, Tomato Sauce, Truffle Shavings  
西班牙黑毛豬火腿小餛飩 · 蕃茄汁 · 松露

or

### PORC GRILLÉ (ADD \$58)

Grilled pork, truffle shavings  
香烤豬扒 · 松露

or

### SANDWICH DE WAGYU RÔTI

Roasted Australian M6 wagyu sandwich, truffle mayonnaise,  
caramelized onion, truffle shavings  
澳洲M6和牛三文治 · 松露蛋黃醬 · 焦糖洋蔥 · 松露

or

### SPAGHETTIS AUX GAMBAS, SAUCE AU HOMARD (ADD \$58)

King prawns spaghetti,  
lobster sauce, truffle shavings  
意大利麵 · 烤大蝦 · 龍蝦汁 · 松露

or

### POISSON DU JOUR

Grilled fish of the day, truffle shavings  
烤是日鮮魚柳 · 松露

### STEAK DE BŒUF WAGYU (ADD \$98)

Australian M6 wagyu sirloin, truffle shavings  
澳洲M6和牛西冷 · 松露

## DESSERT

### DESSERT DU JOUR

Dessert of the day  
是日甜品

**\$438 PER PERSON OR \$638 PER PERSON**

With 1.5 hour free flow

Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering  
若有任何食物過敏和特殊的飲食要求，歡迎與我們聯絡

Plus 10% service charge applies  
加一服務費