



Holiday Menu

Dec 24, 2025-Jan 1, 2026

安茹油封豬五花沙拉、鵝卵石乳酪

Salade aux Rillauds d'Anjou

Crispy Confit Pork Belly Salad, Fig and Galet de la Loire

Monmousseau Crémant de Loire Brut – Loire Valley

香煎鴨肝佐草莓醬汁、薑味麵包

Foie Gras Poêlé aux Fraises

Foie Gras, Strawberry Gel, Strawberry Sauce, Caramelized Strawberry

Domaine Thillardon "Raisin Libre" – Beaujolais

聖日耳曼湯、拜雍火腿

Potage Saint-Germain

French Split Pea Soup, Bayonne Ham

主餐二選一

Choose one of two main courses

阿彼修斯胭脂鴨襯番紅花蘋果、突尼西亞椰棗

Canard Apicius

Roasted Duck with Honey Spices, Saffron Apple and Date Purée

La Peira "Les Obriers de la Peira" 2012 – Languedoc

或 Or

香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁

Poisson en Écaille de Pomme de Terre

Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce

Joseph Drouhin Montagny 1er Cru 2023 – Burgundy

大溪地香草漂浮島

Ile Flottante

Floating Island, Tahiti Vanilla, Caramelized Sugar

咖啡或茶

Coffee or Tea

NT\$3,880+10% Per Person

Wine Pairing NT\$1,200+10% for Per Person



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎

Wine Spectator Best of Award of Excellence

法式經典尋味 美好年代重現

Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque