



# Valentine's

戀人千層・煙燻牛舌與鴨肝

*Lucullus de Valenciennes*

Smoked Beef Tongue, Foie Gras and Truffle Mousse, Confit Onion

微熟之紅・胭脂蝦

*Crevette Rouge Sauce Maltaise*

Stout Red Shrimp, Caramelized Endive, Maltaise sauce

純淨之愛・雞肉澄清湯

*Concommé de Volaille*

Chicken Consommé with Almond Mushroom

金白之誓・海鱸

*Bar Chilien à la Grenobloise*

Chilean Seabass, Morel, Grenobloise sauce

Or

愛之醇・波爾多式和牛

*Aiguillette Baronne de Boeuf à la Bordelaise*

Kagoshima Wagyu Tri-Tip, Bone Marrow, Bordelaise Sauce

諾曼地蘋果塔

*Tarte Normande aux Pommes*

Apple Tart with Crème Fraîche

咖啡或茶

*Coffee or Tea*

NT\$3,600 +10% 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*













