



LE FRENCH GOURMAY MENU 2019

(FRENCH MAY MENU IS EXCLUSIVELY SERVED AT L'ATELIER-SHOW KITCHEN)

L'AMUSE-BOUCHE

* * *

L'ASPERGE VERTE

croquante en salade "mimosa" à L'anguille fumée de Loire

Green asparagus salad with egg mimosa and smoked eel

* * *

LE TURBOT

des Sables-d'Olonne aux jeunes légumes et son bouillon safrané

Turbot fillet and seasonal vegetable with saffron bouillon

* * *

LE PIGEON

de Raccan au chou vert cuit à la vapeur en duo de foie gras de canard et pomme purée

Slow cooked French pigeon with foie gras and mashed potato

ou/ or

LE BŒUF

Châteaubriant en une interprétation Rossini au porto vintage Taylor

(SUPPLÉMENT \$550)

Slow cooked châteaubriant beef and foie gras with vintage Port wine

(SUPPLEMENT \$550)

* * *

LA FRAISE

la crème légère vanillée sur un biscuit moelleux et sa mousseline au kirsch

Fresh strawberry with vanilla cream and smooth kirsch mousse

* * *

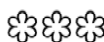
LE MOKA OU LE THÉ

mignardises

Espresso, Coffee or Tea

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER



Please advise us if you have any food allergies

HK\$1280 plus 10% service charge