

# la TABLE

French Brasserie

## ***La Reprise***

Set Dinner Menu **晚膳菜譜**

### **Bellota Iberian Ham**

**西班牙風乾火腿**

Heirloom tomato, melon, micro herbs salad

古早番茄、蜜瓜、香草苗沙律

*Miraval 2018, Cotes de Provence*

\*\*\*\*\*

### **Boston Lobster**

**波士頓龍蝦**

Bouillabaisse custard, caviar, coconut foam

馬賽魚湯燉蛋、魚籽醬、椰香泡沫

*Kaze Junmai Daiginjo 颯 純米大吟釀, Fukuoka*

\*\*\*\*\*

### **Duck Foie Gras**

**法國鴨肝**

Figs, puff pastry, balsamic reduction

無花果、酥皮、意大利陳醋

*Mascaron Par Ginestet 2015, Sauternes*

\*\*\*\*\*

### **Australian M5 Wagyu Beef Rib Eye**

**澳洲 M5 和牛肉眼**

Baby beets, kohlrabi, spicy jus

紅菜頭苗、蕪菁、香辣燒汁

*Croix Canon 2011, Saint-Emilion*

\*\*\*\*\*

### **Raspberry Panna Cotta**

**紅桑子奶凍**

Pistachio mousse, yuzu sherbet

開心果慕絲、柚子雪葩

*Prunotto Moscato d'Asti 2018, Piemonte*

\*\*\*\*\*

### **Coffee or Tea**

**咖啡或茶**

HKD898 per person / 每位港幣 898 元

Additional HKD458 per person for wine pairings 搭配葡萄酒，每位另加港幣 458 元。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。