

# la TABLE

French Brasserie

French GourMay 法國五月

1 to 31 May 2021

Menu 菜譜

\*\*\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques Nantaise**  
**Baked Jumbo Scallop, Paris Mushroom Duxelle**

烤焗珍寶帶子伴法國蘑菇蓉

White wine beurre blanc, garlic, parsley

蒜味香草白酒汁

*Perrin Reserve Blanc 2017*

\*\*\*\*\*

**Gratinée à L'oignon**  
**Traditional French Onion Soup**

傳統法式焗洋葱湯

Comté cheese croûtons

康提芝士多士

\*\*\*\*\*

**Foie Gras de Canard Sauce Perigueux**  
**Seared French Foie Gras, Toasted Brioche**

香煎法國鴨肝伴牛油麵包

Poached green apple, black truffle sauce

青蘋果、黑松露菌汁

*Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône 2011*

\*\*\*\*\*

**Bavette d'ailoyau de Boeuf**  
**Grilled Sirloin Flap of Charolais Beef**

烤法國夏洛列牛腹肉

Confit vegetables, bordelaise sauce

油封時蔬、乾葱紅酒汁

*Beaucastel Coudoulet de Beaucastel Côtes du Rhône 2016*

\*\*\*\*\*

**Moelleux au Chocolat**  
**Baked Lava Chocolate Cake**

焗朱古力流心蛋糕

Vanilla ice cream

雲呢噶雪糕

HKD1,088 per person / 每位港幣 1,088 元

Additional HKD310 per person for wine pairing.

搭配葡萄酒，每位另加港幣 310 元。

All prices are subject to 10% service charge.

以上價目均須另加一服務費。

