

~ COMPOSEZ VOTRE DÉJEUNER SELON VOTRE APPÉTIT ~  
午餐組合餐點搭配

MENU A \$980

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

1 ENTREE AU CHOIX  
前菜

\*\*\*

LA BROCHE DU JOUR  
今日烤物

\*\*\*

1 DESSERT DU JOUR  
今日甜點

\*\*\*

CAFÉ OU THÉ  
咖啡或茶

MENU B \$2080

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

2 ENTREES AU CHOIX  
任選兩道前菜

\*\*\*

1 PLAT AU CHOIX  
任選一道主菜

\*\*\*

1 DESSERT AU CHOIX  
甜點

\*\*\*

CAFE OU THE  
咖啡或茶

MENU C \$2880

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

2 ENTREES AU CHOIX  
任選兩道前菜

\*\*\*

2 PLATS AU CHOIX  
任選兩道主菜

\*\*\*

1 DESSERT AU CHOIX  
甜點

\*\*\*

CAFE OU THE  
咖啡或茶

SÉLECTION DU SOMMELIER  
侍酒師精選

白酒

FRANCE CÔTES DE GASCOGNE  
2007 "CUVÉE ARAMIS"  
CHATEAU D'AYDIE

NT \$ 450 /杯(15 cl)

\*\*\*

紅酒

FRANCE VACQUEYRAS  
2007 "CUVÉE VINCILA"  
DOMAINE DE MONTVAC

NT\$550 /杯(15 cl.)

顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，每瓶 NT\$ 1,500 元。

10% de service sont non compris

以上餐飲均需加一成服務費

## LES ENTREES FROIDES / 冷前菜

**L'ASPERGE BLANCHE** de Provence en panna cotta, sur un coulis de tomates  
白蘆筍奶酪襯番茄泥

**LE POULPE** en carpaccio légèrement acidulé aux œufs de saumon  
章魚薄片搭鮭魚卵及檸檬油醋

**LE MELON** et la figue, en salade fraîche au jambon de Parme (suppl. \$250)  
哈密瓜與無花果佐帕瑪火腿 (此道需另加 NT\$250)

**LA TOMATE** en gazpacho au basilic frais  
番茄冷湯佐蘿勒冰沙

## LES ENTREES CHAUDES / 熱前菜

**L'ŒUF DE POULE** mollet et friand, sur un «mendiant» de fruits secs  
酥炸水波溫泉蛋佐綜合堅果

**LES ENCORNETS** farcis d'une ratatouille, bouillon au basilic  
板燒烏賊鑲普羅旺斯蔬菜雜燴

**LE PETIT POIS** en fin velouté chaud une royale d'oignon doux  
薄荷風味豌豆湯佐洋蔥卡士達

## LES PLATS / 主菜

**LES SPAGHETTI** à notre façon  
L'Atelier 式義大利麵

**LE MEROU** rôti dans une nage de coquillages au céleri  
石老魚襯西芹淡奶蛤蜊醬汁

**LE LIEU** servi sur une embeurrée de chou, sauce vierge au câpres  
嫩煎剝皮魚襯雪莉酒風味高麗菜苗

\*\*\*

**LE CANARD** le magret cuit dans son jus, accompagné d'un chutney de tomates  
嫩煎櫻桃鴨佐番茄酸甜醬

**LA VOLAILLE** saveur de curry, fricassée de choux fleur et artichauts poivrade  
香煎雞肉襯芒果咖哩醬與朝鮮薊

**LA BROCHE DU JOUR** selon le marché, servie avec une purée de pomme de terre  
今日烤物佐洋芋泥

## LES DESSERTS / 甜點

**LE BELLO-MANGO** onctuosité à la mangue et gelée de noix de coco, sorbet exotique  
芒果慕斯搭熱帶水果冰沙與椰子果凍

**LE MASCARPONE** façon Tiramisu, accompagnée de son espresso glacé  
提拉米蘇佐咖啡香料冰沙

**LES FRUITS FRAIS** en nage à la citronnelle avec un sorbet à l'ananas  
鮮果佐檸檬草蜜及鳳梨冰沙

**LE PARFUM DES ILES** crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambré, légèreté à la noix de coco  
蘭姆酒冰沙襯百香果風味奶油及椰子慕斯