BRASSERIE

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
Crevettes Rouges Sauce Maltaise
Stout Red Shrimp, Caramelized Endive, Maltaise sauce

純淨之愛・雞肉澄清湯
Consommé 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