法國小時光 *Ma Petit France*

前菜 *Les Entrées*
Starters

Crème Brulée au Foie Gras NT$ 580
焦糖鴨肝布蕾
Foie Gras Crème Brûlée, Rhubarb Chutney, Gingerbread

Escargots de Bourgogne NT$ 380
勃根地焗田螺
Baked Snails, Garlic and Parsley

Salade Niçoise NT$ 380
尼斯沙拉
Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy

湯品 *Les Soupes*
Soups

Crème Vichyssoise NT$ 520
奶油薇希湯、螯蝦
Potato and Leeks Velouté, Crayfish

Soupe à l'Oignon Gratinée NT$ 400
法式經典洋蔥湯
French Onion Soup with Gruyère Cheese

Daily Soup NT$ 260
主廚特製湯品

主菜 *Les Plats*
Main Course

Cuisse de Canard Confite et Pommes de Terre à la Lyonnaise NT$ 800
油封鴨腿襯里昂洋芋、杏桃醬汁
Duck Leg Confit, Lyonnaise Potatoes, Apricot Sauce

Pâtes à la Bolognaise NT$ 680
波隆那肉醬麵
Pasta with Bolognaise Sauce

Poisson en Écaille de Pomme de Terre NT$ 1,880
香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁
Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce

Choucroute NT$ 1,080
阿爾薩斯酸菜豬腳
Pork Knuckle, Sausage, Bacon and Sauerkraut

Bavette de Boeuf Wagyu Australien NT$ 1,040
澳洲和牛裙帶牛排 *110g*
Australian Wagyu Beef Skirt

精選甜點 *Les Pâtisseries*
Desserts

Îles Flottantes NT$ 480
大溪地香草漂浮島
Floating Island, Tahiti Vanilla, Caramelized Sugar

Flan Corse à la Farine de Châtaigne NT$ 380
科西嘉栗子布丁
Chestnut Flan, Vanilla Chantilly and Caramelized Sugar

Tarte Normande aux Pommes NT$ 380
諾曼第蘋果塔
Apple Tart with Crème Fraîche

供應時間 Service Hour : 12:00 ~ 14:00
以上所有費用另加10%服務費 All above prices are subject to a 10% service charge

法式經典尋味 美好年代重現
Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque