

Caprice

Christmas Eve Dinner Menu Thursday, December 24, 2020

St Jacques de Bretagne, Caviar Oscietre de la Maison Petrossian et Variation de Chou-Fleur

Brittany Scallop with Oscietra Caviar from Maison Petrossian, Cauliflower Variation

法國帶子伴特級魚子醬配花椰菜

* * *

Chaud-Froid de Pigeon de Racan, Marmelade de Poire et Vanille

Pigeon Breast from Racan "Chaud-Froid", Pear and Vanilla Marmalade

法國鴿肉凍批伴香梨雲尼拿果醬

* * *

Bisque de Homard, Royale d'Oursins et Piment d'Espelette

Lobster Bisque with Sea Urchin Royal, Light Espelette Pepper

龍蝦湯伴海膽燉蛋配紅椒香料

* * *

"Kinmedai" du Marché de Toyosu, Artichaut, Truffe Noire de la Maison Plantin et Sauce Ruby

Kinmedai Fish from Toyosu Market with Artichoke and Black Truffle from Plantin, Ruby Sauce

豐洲市場金目鯛魚伴洋薊及黑松露配紅莓汁

* * *

Pot au Feu "à ma Façon" et Truffe Tuber Melanosporum

My Version of a "Pot'au Feu", Black Winter Diamond

特色蔬菜燉牛肉配黑松露

* * *

Sélection de Fromages Affinés

Caprice Cheese Cellar

特選法國芝士

* * *

Travail Autour du Chocolat Venezuelien

Work around Venezuelan Cocoa and Spice

委內瑞拉巧克力香料甜點

* * *

Pomme Caramélisée et Crème Vanille

Caramel Poached Apple, Vanilla Custard

焦糖水煮蘋果配雲呢拿蛋奶凍

Coffee or Tea

咖啡或茶

3,988 per person

Please inform your server of any food-related allergies

如閣下對任何食物有過敏反應，請與款待員聯絡

All prices in HK\$ and subject to 10% service charge 所有價目以港元計算另加壹服務費