Caprice

Christmas Eve Dinner Menu
Thursday, December 24, 2026

Jaune d'œuf en Cuisson Lente, Crème d'Artichaut,
Truffe Noire et Sauce Vin Jaune
Slow Cooked Egg Yolk with Artichoke Cream and Black Truffle, Yellow Wine Sauce
慢煮蛋黃伴洋薊忌廉及黑松露配黃酒汁

***

Le « Foie Gras au Torchon » à Ma Façon
My Version of the "Foie Gras au Torchon"
特色鴨肝卷

***

Soupe de Céleri-Rave à la Truffe Noire et Noisettes Grillées
Celeriac Soup with Black Truffle and Roasted Hazelnut
芹菜頭濃湯伴黑松露及香烤榛子

***

Saint-Jacques de Bretagne, Flan de Chou-Fleur
Caviar Kristal et Sauce à l'Aneth
Brittany Scallop with Cauliflower Flan, Kristal Caviar and Dill Sauce
法國帶子伴椰菜花慕斯配特級魚子醬及蒔蘿汁

***

Chevreuil de Chambord, Potimarron et Sauce au Cacao
Roe Deer from Chambord with Pumpkin and Cocoa Sauce
法國麅伴南瓜配可可汁

***

Sélection de Fromages Affinés
Caprice Cheese Cellar
特選法國芝士

***

Bûche au Chocolat et Fruit de la Passion
Chocolate and Passion Fruit Log
朱古力及熱情果木頭蛋糕

Café et Mignardises
Coffee and Petit Fours
咖啡及精美甜點

5,088 per person

Please inform your server of any food-related allergies or dietary requirements
All prices are in HK$ and subject to 10% service charge
如閣下對任何食物有過敏反應及特別要求，請與款待員聯絡
所有價目以港元計算另加壹服務費