

# *White Truffle Extravagance* *Harvest 2024*

By Francky Semblat

## **CHILLED PUMPKIN VELOUTÉ**

ginger marshmallow · chive oil · blood orange reduction  
Marie Demets · Intransigence · Brut Nature · Champagne · France · 2018



## **MUSHROOM TARTAR**

confit egg yolk · crispy enoki



## **EMMENTAL CHEESE SOUFFLÉ**

finished at your table

Billaud-Simon · Chablis 1er Cru · Mont de Milieu · Chablis · France · 2021



## **SHANGHAI HAIRY CRAB**

coral · tagliolini



## **VOLAILLE EN VESSIE**

Albuféra sauce · Loong Kong chicken · riz pilaf  
Bruno Giacosa · Falletto · Barolo · Italy · 2015



## **NOUGAT PARFAIT**

crunchy nuts · Grand Marnier preserved fruit · acai coulis  
Alta Yari · 4 Nevadas · Torrontés · Mendoza · Argentina · 2021

For a seamless dining experience,  
this menu will be prepared for the entire table  
為提升您的用餐體驗，此套餐將只準備給整餐桌

**6-COURSE 2,688 PER PERSON**

**WINE PAIRING 988 PER PERSON**  
**4 GLASSES**

If you have food allergies, please inform our colleague  
如閣下對任何食物產生敏感，請直接與本餐廳職員聯絡