

廚師推介

Les recommandations du Chef Mok

Chef Mok's Recommendations

- 麻香芥辣吞拿魚 36 €
Filet de thon rouge mariné, vinaigrette de sésame au wasabi
Marinated tuna fillet with sesame wasabi dressing
- 西湖鹵水鵝肝豆腐 23 €
Foie gras de canard et tofu marinés comme à Hangzhou
Marinated foie gras and bean curd in Westlake style
- 黑蒜野菌釀乳豬 43 €
P Rouleaux de cochon de lait grillés, farcis aux champignons sauvages et ail noir
Barbecued roasted suckling pig rolls filled with wild mushrooms and black garlic
- 紫薑豆酥醬炒多利魚 98 €
Filet de Saint-Pierre sauté, petits pois, gingembre en pickles
Sautéed John Dory fillet and green peas with pickled ginger
- 香檳汁焗巴黎菇法國籃龍蝦兩面黃 118 €
Homard bleu de l'Atlantique sauté aux champignons de Paris et échalotes, nouilles croustillantes et réduction de Champagne
Stir-fried blue lobster, parisian mushrooms and shallot served with crispy fried noodles in Champagne sauce
- 鸡油菌玉簪法國田雞腿 68 €
P Cuisses de grenouilles au chou kale, jambon de Parme et girolles
Stir-fried boneless frog legs stuffed with kale, Parma ham and chanterelle mushrooms
- 烏龍茶燻琵琶乳鴿 40 €
Pigeon "Pipa" fumé au thé Oolong
Smoked "Pipa" french pigeon with Oolong tea
- 欖醬陳皮蚕豆爆炒安格斯牛肉 48 €
Bœuf Angus sauté aux olives et aux fèves, écorces de mandarine
Wok-fried sliced Angus beef with preserved olives and tangerine peels
- 椒香黑蒜白露筍法國鸚鵡脯 45 €
Filets de caille aux asperges blanches, poivrons et ail noir
Sautéed french quail fillet and white asparagus with black garlic and pepper corn
- 天籽蘭花羊肚菌釀桃膠甜湯 14 €
V Soupe de champignons aux morilles, gelée de pêche et fleur d'orchidée bambou
Double-boiled sweetened Morilles Mushroom soup filled with peach gum and dendrobium orchid
- 洛神花蘆薈桃膠 14 €
V Gelée de fleur d'hibiscus et de pêche à l'aloë vera, boule de sésame croustillante
Roselle jelly with aloe vera and peach gum, with sesame crispy fried dumpling ball



Pimenté - Spicy



Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Végétarien - Vegetarian



@ShangriLaParis