

Le French
GourMay
at
Chef's Cuts

May 1 – May 31, 2026



WHITE WINE

Les Jamelles, Viognier, Languedoc, France 2023

| | |
|-----|-----|
| gls | btl |
| 78 | 378 |

RED WINE

Château Moulin de Prayere Cabinet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux, France 2021

| | |
|-----|-----|
| gls | btl |
| 78 | 378 |



Le French GourMaz

May 1 – May 31, 2026

ENTRÉES · APPETIZERS

- 1 Escargots cuits au four au beurre à l'ail
Baked Snails in Garlic Butter \$158
蒜香牛油焗田螺
- 2 Salade Lyonnaise, Lardons & Oeuf Poché
Salad Lyonnaise, Lardons & Poached Egg \$138
里昂沙律配煙肉及水煮蛋
- 3 Tian de crabe et saumon fumé
Tian of Crab & Smoked Salmon \$188
蟹肉煙三文魚塔

PLATS PRINCIPAUX · MAINS

- 4 Bouillabaisse avec pain au levain et rouille
Bouillabaisse with Sourdough and Rouille \$218
法式海龍王湯配酸種麵包及藏紅花大蒜蛋黃醬
- 5 Côtes de bœuf bourguignonne
Braised Beef Short Rib in Burgundy Wine \$248
法式勃艮第燉牛小排
- 6 Cuisse de canard confite avec pommes de terre lyonnaises
Confit Duck Leg with Lyonnaise Potatoes \$238
油封鴨腿配里昂炒薯

DESSERT

- 7 Mousse au chocolat Valrhona
Valrhona Chocolate Mousse \$88
Valrhona 朱古力慕斯
- 8 Crème brûlée à la vanille
Vanilla Crème Brûlée \$88
法式焦糖燉蛋

