



雲玥小館 - 法式經典新演繹

雲玥小館從雲石的雋永典雅美感汲取靈感，化身傳統法式小餐館，
邀請您細味獨特地道風味。

餐廳因應季節悉心設計特色美食，展示頂級肉類和新鮮海產等精選
優質食材的誘人風味，並配以慧眼挑選的佳釀。

餐廳洋溢法式小餐館的溫馨親切氣息，環境休閒寫意，讓您與家人
好友悠然暢聚，共嚐美食。

嚐味菜單

頭盤

共享菜式

煙燻沙甸魚

西班牙沙甸魚、番茄牛油、焗麵包

法式鴨肝醬

無花果醬、焗酸種麵包

法式生菜沙拉

水煮蛋、法式生菜、脆皮豬肉、雞肝、黑胡椒油醋汁

Billecart-Salmon, Brut Reserve NV

湯

法式洋葱湯

格魯耶爾芝士、康堤芝士

Pattes-Loup, Chablis, Burgundy 2022

主菜

烤黑鱈魚🌱

烤黑鱈魚、巴黎蘑菇、霞多麗酒、細香草

或

胡椒汁澳洲牛柳

黑胡椒、白蘭地、牛肉汁、手切薯條

Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

甜品

焦糖燉蛋🌱

雲呢拿吉士

Henri Giraud Ratafia Champenois

每位 988

高級法式餐酒搭配 398

🌱 可持續發展

🌱 素食

🌱 純素

不適用於任何優惠和折扣。全枱客人必須同時享用套餐。

如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。

所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。

您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。