

L'ARÔME IN THE SKY芳芳法国餐厅 金鹰G酒店店

MICHELIN
2025

Valentine's Menu

520情人节套餐999/位

Huître Royale Française N°2 | mousse au Champagne
French Royal Oyster No. 2 | Champagne mousse
法国皇御生蚝2号 | 香槟慕斯

Tartare de bœuf wagyu mature
Dry-aged wagyu beef tartare
熟成和牛鞑靼

Daurade rouge maturée | caviar d'esturgeon |
chair de noix de coco
Aged red sea bream | sturgeon caviar |
coconut flesh
熟成珍鲷 | 鲟鱼子酱 | 椰肉

Coquilles saint-jacques | mini choux de pommes de terre | purée
de carottes au citronnelle
Scallops | mini potato cream puffs |
lemongrass carrot puree
扇贝 | 迷你土豆泡芙 | 香茅胡萝卜泥

Homard à la rose confit à basse température
Rose-infused lobster confit at low temperature
油浸低温玫瑰龙虾

Filet de bœuf wagyu M9
M9 wagyu beef tenderloin
M9和牛菲力

Tartelette aux framboises fraîches | sorbet framboise
Fresh raspberry tart | raspberry sorbet
新鲜树莓挞 | 树莓雪葩

Macaron framboise en forme de cœur
Heart-shaped raspberry macaron
爱心树莓马卡龙

Chocolat Valrhona
Valrhona chocolate
法芙娜巧克力