



Exquisite Taste of Madame Fù
French GourMay Food & Wine Festival 2024

前菜

APPETISERS

Wine Pairing: Domaine de Brau, Viognier, Languedoc, 2021 ■ ■

手拍青瓜

Salade de concombre, piment et coriandre avec vinaigrette au vinaigre millésimé
Cucumber, Chilli & Coriander Salad with Vintage Vinegar Dressing

黑松露上素蒸粉果

Dumpling aux champignons assortis et à la truffe noire
Assorted Mushroom & Black Truffle Dumpling

陳年花雕雞

Poulet traditionnel chinois en état d'ébriété
Traditional Chinese Drunken Chicken

避風塘白鱈魚

Filet de cabillaud frit au piment épicé
Deep-fried Cod Fish Fillet with Spicy Chilli

主菜

MAIN COURSE

Wine Pairing: Languedoc Roussillon, 2020 ■ ■

宮保蝦球配鍋巴

Crevettes Kung Pao avec riz croustillant
Kung Pao Prawn with Crunchy Rice

黑毛豬叉燒

Madame Fù's Char Siu ibérique
Madame Fù's Iberico Char Siu

香蒜肉碎蒸茄子

Wine Pairing: Heritage Saint-Mont Rouge, Plaimont, 2017 ■ ■
Aubergines cuites à la vapeur avec porc haché épicé et piment
Steamed Eggplant with Spicy Minced Pork & Chilli

火鴨胸荷葉飯

Riz frit aux œufs avec poitrine de canard enveloppée d'une feuille de lotus
Egg Fried Rice with Duck Breast Wrapped with Lotus Leaf

甜品

DESSERT

開心果紅莓撻

Tarte Framboise Pistachio ■ ■

Mini-soupe crémeuse à la courge et aux morilles (1 personne)

Creamy Mini-Squash & Morel Mushroom Soup (1 person)

迷你原個南瓜羊肚菌湯 (每位)

AJOUTER +130 DOLLARS

ADD + \$130



\$728 PER PERSON

Wine Pairing add \$400

All prices are in HKD and are subject to 10% service charge