

前菜

芝麻菜和有机菠菜色拉，配传统风味培根，和温脆山羊奶酪 108

燃情洋葱配鹰嘴豆泥，伊比利亚芝士和鼠尾草籽 108

黄油焗蜗牛，配番茄泥和烤意式培根 118

自制烟熏三文鱼配鼠尾草籽饼，牛油果和螺旋藻酱 128

秘制砵酒法国鹅肝卷，配古铜特制培根酱 148

煎露杰肥鹅肝，配焦糖苹果，烤鸭酱和西班牙脆香肠（新菜） 178

42个月以利比亚橡木黑猪火腿配番茄面包 408

前菜

经典法国鱼汤配传统法国蒜泥蛋黄酱，烤面包片和干酪碎 128

黑菌奶油白豆汤 138

黄瓜冷汤配布拉塔奶酪，烟味辣椒酱和甜椒 108

金枪鱼配生姜，香菜，牛油果和酥脆小西米饼 148

祖传蕃茄色拉配洋葱，新鲜罗勒，布拉塔干酪和特级初榨橄榄油（每天限量） 148

烤章鱼，碳焗茴香，墨鱼酱汁 188（新菜）

主菜

澳洲安格斯牛肉塔塔，配香料和大藏芥末 158

焗腌制牛腹肉排配古铜主厨精制香料黄油 188

焗烤澳洲神户风味和牛带骨牛眼肉（一公斤）配鹅肝黑菌沙司 980

惠灵顿牛排配法国肥鹅肝和黑松露酱汁 358

蘑菇皇家意大利米饭配松露 188 V

（到了松露结束的季节，意大利米饭将不再提供新鲜松露，换成剁碎的松露）

塔吉锅鸡肉配甜椒、杏脯和柠檬（新菜） 168

主菜

焗烤T骨猪排，配特级红椒,牛至，花菜**188**（新菜）

烈火锅大带子，配牛肝菌，和日式风味沙司 **148**

香煎黑胡椒金枪鱼配甜椒，菠菜和罗勒 **178**

主厨精制惠灵顿三文鱼，配菠菜和瑞克塔，法式黄油汁 **178**

炭烤澳洲鲑鱼配辣根，茴香和紫菜酱汁（新菜） **398**

小菜^V

热炒迷你西兰花配味增沙司 48

热奶油土豆千层糕 48

自制黑松露土豆泥 48

古铜特制香脆薯条 48

香脆黑松露薯条 78

古铜焗什锦蔬菜配百里香和番茄沙司 48

甜点

自制香草焦糖奶冻 58

吉瓦纳巧克力慕斯配白巧克力 58

苹果派 68 **With Gluten**

鲜奶油芝士塔配橙和肉桂果酱 (新菜) 78 **With Gluten**

巧克力熔岩蛋糕配香草冰淇淋 78 **With Gluten**

泡芙, 香草冰激凌, 和巧克力 68 **With Gluten**

奶酪拼盘, 康姆特奶酪36个月, 山羊奶酪配香料, 布里奶酪168