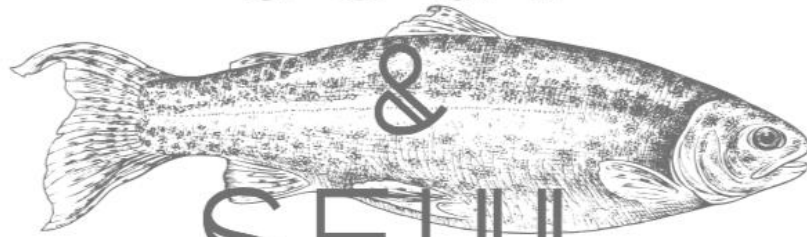


seuil



SEUIL

TINY HUMBLE CHANGEABLE

LUNCH SET

178set choose 2 courses 218set choose 3 courses

178任选两道 218任选三道

APPETIZERS

choose one

前菜任选其一

Beetroot Green Apple Salad

甜菜青苹果沙拉

Sous-vide Octopus Coconut Lime

低温八爪鱼 椰子 青柠

Sous-vide Egg Sweet Pea Truffle

低温有机温泉蛋 甜豆 松露

MAIN COURSES

choose one

主菜任选其一

Sea Urchin Capellini with Sergestid Shrimp

海胆天使面配樱花虾

24 Hours Sous-vide Beef Rib Ratatouille Truffle Sauce

24小时低温牛肋排 普罗旺斯炖菜 松露汁

Traditional Duck Confit Pistachio Cherry

法式油浸鸭腿 开心果 樱桃

DESSERTS

choose one

甜品任选其一

-18 Fruit Snow Wild Honey Vanilla

零下18度水果雪 野生蜂蜜 香草

Vanilla Pudding Peanut Chips Peach Sorbet

香草布丁 花生脆片 蜜桃雪葩

Raspberry CrÈMe Caramel Vanilla Ice Cream

覆盆子奶油布蕾香草冰淇淋

+30RMB Coffee/Tea

+30元 可选咖啡或茶

LUNCH SET

278set choose 2 courses 318set choose 3 courses

278任选两道 318任选三道

APPETIZERS

choose one

前菜任选其一

Homemade Fruity Wood Smoked Ora King Salmon

果木烟熏新西兰帝王鲑

Tiger Prawn Mango Green Curry

老虎虾 鲜芒果 绿咖喱酱

Sous-vide Boston Lobster Salad

低温波士顿龙虾沙拉

Squid Green Wort Fennel Puree

鱿鱼 青麦汁 茴香泥

MAIN COURSES

choose one

主菜任选其一

Pan Fried Halibut Couscous Cauliflower

南法脆煎比目鱼 珍珠米 花椰菜

Sous-vide Ling Fish Lime Aromatic Butter Parsnip

低温鳕鱼 柠檬香料黄油 防风根

Smoke-roasted Iberico Pork Shoulder Miso Vegetables

熏烤伊比利亚猪肉 白味噌 时蔬

Australian M7 Wagyu Beef Sirloin Truffle Mash potato Porcini(120g)

澳洲和牛M7西冷牛排 松露土豆泥 牛肝菌(120克)

DESSERTS

choose one

甜品任选其一

-18 Fruit Snow Wild Honey Vanilla

零下18度水果雪 野生蜂蜜 香草

Vanilla Pudding Peanut Chips Peach Sorbet

香草布丁 花生脆片 蜜桃雪葩

Raspberry CrÈMe Caramel Vanilla Ice Cream

覆盆子奶油布蕾香草冰淇淋

+30RMB Coffee/Tea

+30元 可选咖啡或茶



seul&SEUL是介于Fine dining与Bistro之间
定义为 'Bistronomy' 轻松精致的法式小馆