

LOUISE *Brunch*

Pleasure of sharing

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiments ralfort, caviar Kristal
Dill marinated Hokkaido scallop, horseradish condiment, Kristal caviar

Huître Gillardeau n°3
N°3 Gillardeau oyster

Truite Onake du pays basque fumée, crème épaisse
Smoked 'Onake' trout from basque region, sour cream

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette
Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula sorbet

Pâté en croûte à la truffe noire
Louise 'pâté en crouûte with black truffle

Luxury of choices

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +268

Œufs brouillés à la truffe noire
Scrambled eggs with black truffle + 188

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons
Sautéed Hong Kong froglegs, parsley, garlic crisps

Feels like home

Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad
(1/2 chicken served for two guests)

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pousses d'épinards, pommes fondantes
'Grenobloise' Brittany dover sole, spinach, confit potatoes + 788

La côte de veau du Limousin rôti, gratin dauphinois à la truffe noire, jus de veau
Roasted Limousin milk-fed veal chop, 'Dauphinois' black truffle potato gratin, veal jus +788

Sweet memories

Millefeuille au caramel et à la vanille de Madagascar
Caramel and Madagascar vanilla 'Millefeuille'

788
per person

10% service charge applies



*Make yourself at home.
L.*

SATURDAY 12.00 – 14.30
SUNDAY 11.30 – 15.30

35 ABERDEEN STREET, CENTRAL, HONG KONG

