



主菜

布列塔尼蓝龙虾 “喇叭”小胡瓜、龙虾原汁	688
日本甘鲷鱼 烤日本甘鲷鱼、菊苣、塔吉亚斯卡橄榄、海水和菊苣酱汁	688
慢烤鸽子肉 “Pione”葡萄、葡萄配白意大利香醋凝胶、钵酒车厘子及鸽肉酱汁	488
招牌“Mayura”牛里脊及牛肋骨 时令蔬菜、红酒梅子酱汁	588
“Aveyron”羊肉 慢煮甜椒“peperonata”、Robiola 水牛芝士熔浆、羊肉原汁	588
M9 “Infinite”连骨肉眼扒 — 1300 克 塔斯卡尼式风格配橄榄油、香草、时令蔬菜	(需时约 45 分钟) 二人以上份量 1,888