

Menu Dégustation

Imaginé et Réalisé Par Francky Semblat

جبن بوراتا مع صلصله طماطم و ريحان
Amuse – Bouche

سمك هوكايدو على جيليه و رغوة القرنبيط و بوراش

Hokkaido Sea Urchin in a Fine Jelly, Cauliflower Foam, Bourrache Flower

كبد بط المحلوقة مع سلطة البطاطا روسيفال الساخنة و تروفيل الاسود طازج

~ **Shaved Foie Gras** Warm Salad of Roseval Potatoes, Fresh Black Truffle ^{GF}

سرطان البحر من المحيط الهادئ، خضروات، صلصلة كورالين

Pacific Langoustine Ravioli, Young Vegetable Pearls, Coralline Sauce ^A

حساء خرشوف، جيليه فيلاوت، رغوة كومت شاتو شالون

~ **Sunchoke Artichoke** Fine Velouté, Comté Château-Chalon Foam ^A

سمك القد الأبيض مع صلصلة الفلفل و الهليون الابيض

~ **White Cod** Miso, Pepper Sauce, Romanesco, Broccolini ^A

لحم الإيل، يغنون مقلي مع صلصلة النبيذ الأحمر، كمتري فندان

~ **Red Deer** Pan-Fried "Mignonette" with Red Wine Sauce, Pear Fondant ^A

OR

لحم البقر مع صلصلة بيرنيز و بطاطس المقرمشة

~ **Wagyu Tenderloin** Virtual Béarnaise, Puffed Crispy Potatoes ^{GF A}

تشكيلة الاجبان مونس رفينار من اختياريك

Mons Refiner Cheese Selection Jelly, Nuts & Country Bread ^N

OR

موز بالكراميل مع كريمه فاكهة الباشون، زنجبيل، رغوة اللبن

Glazed Banana Passion Cream, Ginger Granita, Yogurt Foam ^{GF}

مونت بلانك، كستنة، ميرانغ، مارون كونفيت

~ **Mont Blanc** Chestnut, Meringue, Marron Confit ^A

تشكيلة ألقهوة و الشاي

Coffee or Tea Served with Sweet Temptation

~ 5 Courses Menu - AED 795 pp

7 Courses Menu - AED 995 pp

Wine Pairing 5 Courses Menu - AED 1295 pp

Exceptional Wine Pairing 5 Courses Menu - AED 2000 pp.

Wine Pairing 7 Courses Menu - AED 1650 pp.

Exceptional Wine Pairing 7 Courses Menu - AED 2745 pp.

All our breads are made in house by our baker

Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering

V - Vegetarian **N** - Contains Nuts

A - Contains Alcohol **GF** - Gluten Free

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge and 5% Value Added Tax