

御宝中国春节套餐

Menu du Nouvel An Chinois de l'Imperial Treasure

Imperial Treasure Chinese New Year Menu

208€ - Menu pour l'ensemble des convives, prix par personne

风生水起捞鱼生

« LoHei YuSheng » à la sériole couronnée

« LoHei Yusheng » with yellowtail kingfish

三色饺子

Raviolis tricolores au porc, crevettes et œuf

Three-Colored dumplings with pork, shrimps and egg

清汤花椒炖乳鸽

Pigeon mijoté au poivre du Sichuan en bouillon de volaille

Braised Pigeon in superior stock with Sichuan pepper

葱烧花菇扣海参

Concombre de mer et champignons braisés à la ciboule chinoise

Braised sea cucumber a mushrooms with spring onions

金沙辣炒大西洋蓝龙虾

Homard bleu de l'Atlantique sauté avec une panure d'ail et de piment

Wok-fried Atlantic sea blue lobster with crispy garlic and chilies

剁椒蒸鱼羊鲜卷

Ballotine « Terre-Mer » vapeur d'agneau et de bar sauvage, piment frais

Steamed "surf & turf" lamb and seabass ballotine, chopped chilies

青柠脆皮牛肋骨

Bœuf Black Angus caramélisé et parfumé au citron vert

Caramelised Black Angus Beef Ribs

广式烧鸭

Canard rôti à la cantonaise

Cantonese roasted duck

红糖年糕 配 杨枝甘露

Gâteau de riz du Nouvel An au sucre roux et Crème de mangue, pomelo et perles de sagou
Chinese New Year rice cake with brown sugar and chilled mango cream, pomelo & sago pearl