



IMPERIAL TREASURE

## 御宝圣诞套餐

*Menu de Noël de l'Imperial Treasure*

*Imperial Treasure Christmas Menu*

258€ - Menu pour l'ensemble des convives, prix par personne

御宝三式拼盘 (P)

烟熏盐水鸭胸 - 烧椒茄泥佐鲍鱼 - 醋汁腊肠鲈鱼卷

Les Trois Trésors Impériaux

Poitrine de canard fumée, moutarde de Dijon – Ormeau braisé au piment et à l'aubergine – Ballotine de bar, farce de saucisse de porc chinoise vinaigrée

Imperial Treasure Appetizer Trio

Smoked duck brisket, Dijon mustard – Braised Abalone with chili & eggplant puree – Seabass ballotine with Chinese sausage

鸡汤蓝龙虾云吞 - 花色四喜蒸饺 - 水晶贻贝菠菜饺

« Wonton » d'homard bleu d'Atlantique dans son bouillon de volaille - Ravioli de porc aux quatre trésors -

Ravioli aux moules de nos côtes et épinard

Steamed four treasures pork dumpling - French mussels & spinach ravioli - Atlantic sea blue lobster

“Wonton” in chicken broth

野菌酱佐黑鳕鱼

« Black-Cod » sauté aux champignons de saison

Wok-fried “Black-Cod” with seasonal mushrooms

伊比利亚猪肉汉堡 (P)

« Bao » de porc ibérique laqué au miel

Iberico pork “Bao” glazed with honey

金汤麦片玉簪虾球

Gambas sautées au potimarron et truffe noire de Bourgogne

Wok-fried gambas in onion squash & Burgundy black truffle

雀巢葱菇炒和牛

Faux fillet de boeuf Wagyu (A4) sauté aux oignons et champignons

Wok-fried sirloin Wagyu beef (A4) with onions and mushrooms

北京烤鸭

Canard laqué pékinois

Peking Duck

杨枝甘露尖堆盏

Crème de mangue, pomelo et perle de sagou en coque de sésame

Chilled mango cream, pomelo and sago pearl in sesame crust