



IMPERIAL TREASURE

御宝新年套餐

Menu de la St-Sylvestre de l'Imperial Treasure

Imperial Treasure New Year's Eve Menu

318€ - Menu pour l'ensemble des convives, prix par personne

御宝三式拼盘 (P)

烟熏三文鱼沙拉 - 姜米炆拌竹蛭 - 鱼子酱蟹肉拌海蜇

Les Trois Trésors Impériaux

Saumon d'Ecosse fumé à la chinoise – Palourdes vapeur au gingembre et pousses de bambou – Effiloché de méduse et chair de crabe, Caviar Oscière

Imperial Treasure Appetizer Trio

Smoked Scotland salmon, Chinese style – Steamed clams with ginger & bamboo shoots – Shredded jellyfish & crab meat with Oscière Caviar

菠菜蟹肉月牙饺 - 鲍鱼港式烧卖 (P)

Ravioli à la chair de crabe et épinard – « SiuMai », ravioli de porc et ormeau, truffe noire de Bourgogne
Crab meat and spinach ravioli – Pork & abalone “SiuMai”, Burgundy black truffle

蟹肉文思酸辣汤 - 宫保鲜虾扇贝盒

Soupe de crabe façon « Hot & Sour » - St-Jacques farcis à la crevette et sautées façon « Kung Pao »
“Hot & Sour” crab meat soup - Wok-fried scallops filled with shrimps, “Kung Pao” style

蒜蓉玫瑰龙虾翡翠炖蛋

Langouste rose de l'Atlantique crémeux d'œuf vapeur à l'ail et gingembre, truffe noire de Bourgogne
Steamed Atlantic sea rose lobster with steamed egg, garlic & ginger, Burgundy black truffle

北京烤鸭

Canard laqué pékinois

Peking Duck

雀巢葱菇炒和牛 - 云吞配鸡丝面

Faux fillet de boeuf Wagyu (A4) sauté aux oignons et champignons - « Wonton » de crevette sur lit de nouille au poulet et huile de sésame

Wok-fried sirloin Wagyu beef (A4) with onions and mushrooms - Shrimp “Wonton” with chicken sesame noodles

流沙包

« LiuShaBao », Bao vapeur au cœur coulant d'œuf de cane
“LiuShaBao”, steamed duck egg yolk lava bao