

寶石
Menu Emeraude

178€ par personne

Menu servi pour l'ensemble de la table

麻酱冰草

Salade «des neiges», sauce sésame

Ice plant salad with sesame sauce

鮮蝦紅米腸粉

Crêpes de riz rouge aux crevettes

Red-rice flour rolls with shrimps

宫保鲜活蓝龙虾

Homard bleu Gong Bao, noix de Macadamia

Blue lobster Gong Bao, Macadamia nuts

北京烤鸭 (两食)

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.

1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.

生菜包炒鸭蕊

2^{ème} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.

2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.

香宫炒饭

Riz sauté Shang Palace

Riz sauté à l'oeuf, crevettes, porc laqué et légumes

Fried rice with barbecue pork, eggs, shrimps & vegetables

椒麻汁浸菠萝配新鲜香草雪葩

Ananas parfumé au poivre vert du Sichuan, gingembre, sorbet coriandre et basilic

Pineapple flavoured with Sichuan green pepper, ginger, coriander and basil sorbet

Nos Accords Dégustation

Accord mets & vins (4 verres) 88€

Accord mets & thés (4 thés) 68€

Accord mets, thés & vins (2 thés et 2 vins) 78€

Accord mets & vins d'exceptions (4 verres) 238€