



Shang Palace

元旦新年套餐
DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE
NEW YEAR 'S EVE DINNER

380 € par personne - boissons non incluses

€380 par personne - excluding drinks

椒香布列塔尼扇贝

Saint-Jacques Bretonnes en cuisson lente et sauce au poivre vert de Sichuan grillé
Slow cooked Brittany scallop with barbecued green Sichuan chili sauce

香宫招牌红米肠粉

Crêpe de riz rouge aux crevettes
Red-rice flour rolls with prawn

黑松露清汤鸡饺

Mijoté de volaille en bouillon, Raviolis de truffe noire
Simmered chicken soup with Black Truffle Dumplings

鱼子酱脆皮烤鸭

Canard laqué façon Pékinoise et Caviar
Caviar and Roasted Peking duck

宫保玫瑰龙虾

Langouste sautée façon Gong Bao
Langouste rose with Gong Bao sauce

茅台酒香爆和牛肉

Boeuf Wagyu sauté au Baiju - Moutai
Wagyu Beef wok fried with Moutai - Baiju

肥肝炒糙米饭

Riz sauté au foie gras et légumes verts
Fried brown rice with foie gras and green vegetables

四手联弹新年特色甜品

Dessert signature à quatre mains,
par le Chef Timothy Lam & le Chef Tony Xu
Four hand signature dessert by Chef Timothy Lam & Chef Tony Xu



如您存在过敏，食物不耐受或其他特殊饮食需求，请提前告知我们。我们备有过敏源信息表，供您查阅

En cas d'allergies, d'intolérances ou de restrictions alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est également à votre disposition.
If you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions, please let us know. An allergen menu is also available.

所标价格均为净价，税及服务费已包含在内 | Les prix indiqués sont nets, taxe et service inclus. | Prices are net, including tax and service.

本店不接受支票付款 | Cet établissement n'accepte pas les chèques. | This restaurant does not accept checks