

Menu Dégustation Shang Palace & Château d'Esclans

248€ par personne
Menu servi pour l'ensemble de la table, eau minérale et café compris

甜酸炸云吞

Ravioli Wonton frits aux langoustines, sauce aigre douce yuzu
Fried langoustines Wonton with sweet and sour yuzu sauce

鲣鱼芒果青芥末

Bonite, wasabi et mangue
Bonito with wasabi and mango

Whispering Angel 2021

—

芝麻酱棒棒鸡

Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée
Shredded chicken salad with chilli sesame dressing

鸡丝春卷

Nems au poulet
Chicken deep-fried rolls

筍尖鲜虾饺 鸡汤小笼包 田园素粉果 香宫鸭肝烧卖

Ha Kao Ravioli shanghaien «Xiao Long Bao» au poulet

Bouchée légumes et champignons Bouchée de porc et crevette au foie gras

Shrimp dumpling Shanghai chicken dumpling «Xiao Long Bao»

Vegetables and mushrooms dumpling Shrimp and pork dumpling with foie gras

Rock Angel 2021

Château d'Esclans 2020

—

姜葱蓝龙虾面

Homard bleu sauté au gingembre et cébettes, nouilles de blé
Blue lobster sautéed with ginger and spring onions, egg noodles

Les Clans 2020

Garrus 2019

—

帕夫洛娃蛋白酥

Pavlova pamplemousse, litchi et hibiscus par le Chef pâtissier Maxence Barbot
Grapefruit, lychee and hibiscus pavlova by Pastry Chef Maxence Barbot