



聖誕套餐

Menu du Réveillon de Noël

Christmas Eve Menu

Menu Dégustation - 280 € par personne - hors boissons

Tasting Menu - 280 € per person - excluding drinks

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Un accord mets & vins peut vous être proposé au tarif de 98€ par personne

芝麻芥末金枪鱼

Filet de thon rouge mariné au sésame et wasabi

Marinated tuna fillet with sesame wasabi dressing

辣子脆皮虾

Crevettes croustillantes à la sichuanaise

Crispy shrimp Sichuan style

海鲜酸辣小笼包 黑松露鸡烧賣

Ravioli shanghaien «Xiao Long Bao» aux fruits de mer

Bouchée Siu Mai à la volaille & truffe noire

Sea scallop & prawn, Hot & Sour Shanghainese Soup Dumplings

Chicken Siu Mai with black truffle

避风塘蓝龙虾

Homard bleu de Bretagne façon «Bei Feng Tong»

frit à l'ail et au piment

Deep fried Brittany blue lobster

with crispy garlic, chilli & spring onions

黑松露炒牛柳

Filet de Bœuf normand sauté à la truffe noire

Sautéed Normand beef tenderloin with black truffle

Fleur de bourbon vanillée par notre Chef Pâtissier, Maxence Barbot

Vanilla Bourbon flower by our Pastry Chief, Maxence Barbot

Merci de nous indiquer toutes éventuelles allergies ou restrictions alimentaires
Please advise our team regarding any allergies or restrictions you may have



元旦新年套餐

Menu du réveillon de la St Sylvestre
New Year's Eve Menu

Menu Dégustation - 380 € par personne - hors boissons

Tasting Menu - 380 € per person - excluding drinks

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Un accord mets & vins peut vous être proposé au tarif de 118€ par personne

鱼子酱金蒜脆生蚝

Huîtres Gillardeau n°2 croustillantes & caviar

Deep-fried Gillardeau n°2 oysters with caviar

鲑鱼 三文鱼 蔬菜沙拉

Sashimi de saumon & sériole

Salmon & yellowtail sashimi salad

蟹肉西湖牛肉羹

Soupe «West Lake»

« West Lake » soup

黑松露鸡肉小笼包 翡翠带子饺

Ravioli shanghaien «Xiao Long Bao» volaille & truffe noire

Dai Zi Kao - Bouchée Saint-Jacques & crevettes

Shanghaiense chicken soup dumpling with black truffle

Dai Zi Kao - Scallop and shrimp dumpling

三椒海螯虾

Langoustines bretonnes et Saint-Jacques sautées aux trois poivres, gingembre et cébettes

Langoustines and sea scallops wok fried with three kinds of pepper, ginger and spring onions

黑松露炒和牛

Filet de bœuf Wagyu sauté à la truffe noire

Sautéed Wagyu beef with black truffle

Fleur de bourbon vanillée

par notre Chef pâtissier, Maxence Barbot

Vanilla Bourbon flower by our pastry Chef Maxence Barbot

Merci de nous indiquer toutes éventuelles allergies ou restrictions alimentaires
Please advise our team regarding any allergies or restrictions you may have