



Festive season corporate offers

Festive set Lunch

(58++)

Gravlax de saumon en carpaccio, crème fraîche & sarrasin

Salmon gravlax carpaccio, sour cream & buckwheat

Pâté en croute & légumes à la Grecque

Pork & chicken pâté croute, pickled vegetables

Or

Crème de courges, fromage frais, châtaignes

Butternut squash cream, fresh cream cheese, chestnut

Or

Hamachi en tranches épaisses, marinade au piment vert

Japanese Hamachi, green chili marinade, fennel salad

(Add on Sturia Caviar AOP Vintage — 28 / guest)

Cheese Selection (Extra 18 / guest)

Filet de pintade sauce foie gras & pomme matefaim

Roasted guinea fowl breast, foie gras sauce & potato pancake

Or

Filet de baramundi, champignons sauvages & bisque de homard

Pan seared barramundi, pan seared mushrooms, lobster bisque

Or

Filet de bœuf Rossini, écrasé de pommes de terre aux truffes

Rossini beef tenderloin, truffled smash potatoes with black truffle (extra 28 / guest)

Petit pot de crème vanille, caramel au beurre sale

Vanilla custard cream, salted butter caramel

Or

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

All prices are subjected to GST & service charges



Festive Set Dinner (Sharing concept)

(\$108++)

Saint-Jacques marinées au piment vert
Marinated scallops, green chili marinade, fennel salad
(Add on Sturia Caviar AOP Vintage — 28 / guest)

Carpaccio de bœuf aux truffes
Beef tenderloin carpaccio, black truffle vinaigrette

Crème de courges, fromage frais, châtaignes
Butternut squash cream, fresh cream cheese, chestnut

Volaille Albufera, riz japonais croustillant
French chicken, foie gras and port wine sauce, Japanese fried rice

Or

Loup de mer, sauce crème de poisson safranée, écrasé de pommes de terre aux herbes
Mediterranean seabass, Safran sauce, mashed potatoes with fresh herbs & virgin olive oil

Cheese Selection (Extra 18 / guest)

Fondant au chocolat, crème glacée pistache
Chocolate fondant, pistachio ice cream

Nage fraîche d'agrumes à la rose
Citruses salad with infused with rose buds



Celebration set dinner (Sharing concept)

\$158++

Huitre, réduction de soupe à l'oignon

La Lune oyster N3, onion broth reduction, Comté cheese

Terrine de foie gras au Vin Jaune

Foie gras terrine marinated with French Vin Jaune

Bisque coco-homard & raviole de homard

Coconut & lobster bisque with lobster ravioli

(Add on Sturion Caviar AOP Vintage — 28 / guest)

Crème de courges, fromage frais, châtaignes

Butternut squash cream, fresh cream cheese, chestnut

Filet de bœuf en brioche, truffe noire, pomme Mont-d'Or

Beef tenderloin in brioche crust, black truffle, cheesy smashed potatoes

Or

Turbot rôti au beurre noisettes, sauce Normande, riz croustillant aux champignons

Roast Turbot, Cider creamy sauce, fried rice with wild mushrooms

Cheese selection (Extra 18++)

Fondant au chocolat, crème glacée pistache

Chocolate fondant, pistachio ice cream

Nage fraîche d'agrumes à la rose

Citruses salad with infused with rose buds

Tarte Bourdaloue

Almond & Pear tart, pear sorbet