

御宝新年套餐

Menu du Nouvel An Chinois de l'Imperial Treasure

Imperial Treasure Chinese New Year Menu

168€ - Menu pour l'ensemble des convives, prix par personne

御宝三式拼盘

姜米炆拌竹蛭 - 上海四喜烤夫 - 烟熏溏心蛋鱼子酱

Les Trois Trésors Impériaux

Couteaux au gingembre et riz croustillant – Pain chinois de Shanghai - Œuf mollet fumé, caviar

Rova Imperial Treasure Appetizer Trio

Razor shell marinated with ginger & crispy rice – Shanghai four happiness appetizer – Smoked soft-boiled egg with Rova caviar

花色蒸饺拼 (P)

帝王蟹肉小笼包 - 黑松露港式烧卖 - 韭菜鲜虾脆肠粉 - 金箔墨鱼汁虾饺

Assortiment de DimSum

« XiaoLongBao » au King Crab - « Siu Mai » à la crème de truffe noire – « ChangFen » à la crevette et ciboulette chinoise – Ravioli d'encornet & crevette

DimSum Assortment

King Crab « XiaoLongBao » - « SiuMai » with black truffle cream – Squid & shrimp dumpling – « ChangFen » with shrimps & Chinese chives

鱼子酱脆炸生蚝配上汤绣球豆腐

Huître Gillardeau frite & caviar Rova – Bouillon clair de volaille

Fried Gillardeau oyster with Rova caviar – Double boiled chicken clear soup

咸蛋黄焗龙虾

Langouste de l'Atlantique sautée au jaune d'œuf salé

Sautéed Atlantic Sea lobster with egg yolk

北京片皮烤鸭

Canard laqué Pékinois

Signature Beijing

Duck

酸甜椒牛肉粒 - 咖喱鸡肉炒面

Dés de filet de bœuf croustillant à la poudre de piment - Nouilles sautées au poulet et curry chinois

Wok-fried beef filet with chili - Wok-fried chicken noodles with Chinese curry

黑金流沙包配杨枝甘露

« LiuShaBao » au cœur coulant d'œuf de cane & Crème de mangue et pomelo

« LiuShaBao », duck egg lava « Bao » & Chilled mango cream