

Menu Festif

Festive Tasting menu

قائمة تذوق الأعياد

Caviar Oscietre dans son pain au lait toasté ^{D G}
Oscietre caviar served on toasted milk loaf
كافيار أوسبيتر مع جبنة الماسكاربوني يقدم في ساندويش

Langoustine poêlée à la mousse de truffe, gnocchi et truffe fraîche ^{D G}
Seared langoustine with truffle foam, gnocchi and fresh truffle
لانجوستين مشوي مع رغوة الكمأة والكمأة الطازجة

Foie gras avec sauce à la truffe sur sa brioche grillée ^{D G}
Foie gras with truffle jus on toasted brioche
فطائر فوا جرا مع الكمأة على البريوش المحمص

Contre-filet de bœuf japonais Wagyu BMS12+ avec relish de tomates brunies ^D
Japanese Wagyu striploin BMS12+ with tomato relish
مع مذاق الطماطم المحترق + BMS12+ شريط الخاضرة الياباني واغيو

Chocolat Nama ^{D G N}
Nama chocolate
شوكولاتة نما

Glace au fromage frais ^{D G N}
Cream cheese ice cream
مثلجات جبنة الكريمة

Menu 6 plats | QAR 620 par personne
6-course menu | QAR 620 per person
قائمة من 6 أطباق | 620 ريال قطري للشخص

Accord mets-boissons | QAR 210 par personne
Enhanced beverage pairing | QAR 210 per person
إقران محسن للمشروبات | 210 ريال قطري للشخص الواحد