

Menu d'hiver

Winter Tasting Menu

قائمة الشتاء المحددة

Entrées | Starters | المقبلات

Terrine de foie gras, chutney de figues et balsamique ^G

Foie gras terrine, figs chutney and balsamic

كبد الأوز، صلصة التين و البلسميك غ

Or

Langoustines grillées servies avec vinaigrette au caviar et citron

Grilled langoustines served with caviar and lemon dressing

لانجوستين مشوي يقدم مع الكافيار وصلصة الليمون

Or

Carpaccio d'albacore avec vinaigrette a la clémentine et truffes fraîches ^{G N}

Yellow fin tuna carpaccio with clementine dressing and fresh truffle

كارباتشييو التونة ذو الزعانف الصفراء مع صلصة الكليمنتين والكمأة الطازجة

Plats principaux | Mains | الأطباق الرئيسية

Raviolis aux champignons servis avec truffe fraîche et jus de truffe ^{D G}

Mushroom ravioli served with fresh truffle and truffle jus

رافيوالي الفطر يقدم مع الكمأة الطازجة و خلاصة الكمأة غ

Or

Poitrine de poulet nourri au maïs et foie gras mijotés ^{D G}

Slow cooked corn-fed chicken breast and foie gras

صدر الدجاج المغذي على الذرة مطهو ببطء مع كبد الأوز غ

Or

Contre-filet Wagyu grillé BMS 7+ servi avec sauce aux herbes ^D

Grilled Wagyu striploin BMS 7+ served with mixed herbs

يقدم مع أعشاب مشكلة BMS 7+ ستريلوبين واغيو مشوي

Desserts | الحلويات

Chocolat Nama, glace au fromage frais ^{D G N}

Nama chocolate, cream cheese ice cream

شوكولاتة نما، آيس كريم جبنة كريمية

Or

Bûche de saison ^{D G N}

Seasonal bûche

بوش دو نويل غ م

Menu 3 plats | 420 QAR par personne

3 course menu | QAR 420 per person

قائمة الطعام المكونة من ٣ أطباق | ٤٢٠ ريال قطري للشخص الواحد

Accord mets-boissons | QAR 210 par personne

Enhanced beverage pairing | QAR 210 per person

إقران محسن للمشروبات | ٢١٠ ريال قطري للشخص الواحد