

Menu Festif IZU

IZU Festive set menu

قائمة موسم الأعياد في ايزو

Foie gras poêlé ^{D G N}

Seared foie gras

فوا جرا محمر

Château Lafaurie - Peyraguey Sauternes 2006

Langoustine poêlée à l'écume de truffe et truffes fraîches ^{D G}

Seared langoustine with truffle foam and fresh truffles

لأنجوستين محمر مع طلطة الكمأة والكمأة الطازجة

Bouchard Aîné & Fils, Chablis

Tartare de bœuf wagyu salé, caviar et moutarde ^G

Cured wagyu beef tartar, caviar and mustard

لحم بقر واغيو، كافيار وخردل

Miguel Torres, "Santa Digna"

Tortellini aux champignons maison ^{D G}

Homemade mushroom tortellini

الفطر تورتيellini

M Chapoutier, "Marius"

Homard rôti, fenouil, olives Kalamata et tomates ^{D G}

Roasted lobster, fennel, Kalamata olives and tomatoes

لوبستر مشوي، شمر، زيتون كالاماتا والطماطم

Hugel & Fils, Riesling

Joue de bœuf, purée de pomme de terre à la truffe et jus de bœuf ^{D G}

Beef short ribs, truffle mashed potato and beef jus

لحم البقر، البطاطا المهروسة بالكمأة ومرق لحم البقر

Château Vieille Tour La Rose, Grand Cru

Bûche de Noël au chocolat et praliné noisette ^{D G N}

Hazelnut praline chocolate Christmas log cake

كيك الأعياد بالشكولاته و البراليني

Port, Taylors 10-year-Old Tawny, Douro Portugal

Menu 7 plats | QAR 750 par personne

7 courses menu | QAR 750 per person

قائمة ٧ أطباق | ٧٥٠ ريال قطري للشخص

Accord Vin | QAR 350 par personne

Wine pairing | QAR 350 per person

نبيذ | ٣٥٠ ريال قطري للشخص