



Champagne Dinner

Carpaccio de Saint-Jacques, sabayon Champagne, granny-smith,
gel citron vert, thé matcha, huile d'argan

*Scallops carpaccio, Champagne sabayon, granny-smith apple,
lime gel, matcha green tea, argan oil*

Laurent-Perrier Blanc de Blancs
Brut Nature

Poireau à la cendre, palourdes à la marinière, combawa

Leek in embers, clams marinière, kumbawa

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Carabineros, nuage au parfum de crustacés, mangue, piment, safran

Carabineros prawn, on a cloud with shellfish flavors, mango, chilli, saffron

Grand Siècle par Laurent-Perrier
Itération N°24

Turbot et rhubarbe rôtis, compote de pomme cuite au foin

Roasted turbot and rhubarb, hay cooked apple sauce

Grand Siècle par Laurent-Perrier
Itération N°22

Homard rôti aux agrumes comme un Tagine,
voile d'orange, bisque et carottes glacées

*Roasted Lobster like a tagine with citrus fruits,
orange mist, seafood bisque and glazed carrots*

Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004

Pomelos, fenouil poché, nuage de noix de coco

Grapefruit, poached fennel, coconut emulsion

