

LingLing

· HAKKASAN

*CANTONESE MIDNIGHT
CELEBRATION*





NEW YEAR'S EVE DINNER MENU
MENU DU RÉVEILLON

3988 MAD PERSONNE
3988 MAD PER PERSON

Our menu is crafted to reflect the finest seasonal ingredients and may vary based on availability.
Notre menu est élaboré à partir des ingrédients les plus fins de saison et peut varier selon les arrivages.

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

MENU DU RÉVEILLON

PREMIUM DIM SUM BASKET

TRUFFLE HARGAO, SEABASS DUMPLING WITH CAVIAR, SCAMPI SUI MAI
HARGAO À LA TRUFFE, BAR ET CAVIAR, SUI MAI NOIX DE SAINT JACQUES

ALASKAN KING CRAB SALAD

MELON, GRAPEFRUIT, TOBIKO, KIWI

SALADE DE CRABE ROYAL D'ALASKA, MELON, PAMPLEMOUSSE, TOBIKO, KIWI

DOUBLE BOIL GUINEAFOWL SOUP

SAFFRON, BOK CHOY

SOUPE DE PINTADE, SAFRAN, PAKCHOI

-

SAUTEED CANADIAN SCALLOP

CHILLI ALMOND

NOIX DE SAINT JACQUES SAUTÉES, PIMENT, AMANDES

CHARCOAL GRILL SILVER COD

CHAMPAGNE SAUCE, LETTUCE

CABILLAUD GRILLÉ AU CHARBON, SAUCE AU CHAMPAGNE, LAITUE

SMOKED BLACK ANGUS BEEF WITH JASMIN TEA

DRIED JASMIN TEA LEAVES, BEEF JUS

BLACK ANGUS FUMÉ AU THÉ JASMIN, FEUILLES DE THÉ AU JASMIN SECHÉES,
JUS DE BOEUF

STIR-FRY WHITE ASPARAGUS

BLACK PEPPER, WHITE ASPARAGUS, SHIMEIJI, GINKO, SUGAR SNAP

ASPERGES BLANCHES SAUTÉES, POIVRE NOIR, SHIMEIJI, GINKO, POIS MANGE-TOUT

ORGANIC TRIO RICE

DRIED SHIITAKE MUSHROOM, PRAWN, GREEN ASPARAGUS

TRIO DE RIZ BIO, CHAMPIGNONS SHIITAKE SÉCHÉS, CREVETTES, ASPERGES VERTES

CHAMPAGNE CAVIAR

GOLD CAVIAR PEARL, RASPBERRY MOUSSE & CRUMBLE, VANILLA CRÉMEUEUX,
RASBERRY & ROSE JAM

PERLE DE CAVIAR DORÉ, MOUSSE & CRUMBLE À LA FRAMBOISE, CRÉMEUX DE
VANILLE, CONFITURE FRAMBOISE & ROSE



MANDARIN ORIENTAL
MARRAKECH

