

LingLing

· HAKKASAN

*CANTONESE MIDNIGHT
CELEBRATION*

LingLing

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU MENU DU RÉVEILLON



Sustainable Fish and seafood

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.

PREMIUM DIM SUM BASKET (S)(G)

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 (G) (S)

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 (S) (N)

CHILI, ALMONDS

NOIX DE SAINT JACQUES SAUTÉES, PIMENT, AMANDES

CHARCOAL GRILL SILVER COD (G) (S)

CHAMPAGNE SAUCE, LOTUS ROOT

CABILLAUD GRILLÉ AU CHARBON, SAUCE AU CHAMPAGNE, RACINE DE LOTUS

SMOKED BLACK ANGUS BEEF WITH JASMIN TEA (G)

DRIED JASMIN TEA LEAVES, BEEF JUS

BLACK ANGUS FUMÉ AU THÉ JASMIN, FEUILLES DE THÉ AU JASMIN SÉCHÉES,
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 (S) (G)

DRIED SHIITAKE MUSHROOM, PRAWN, GREEN ASPARAGUS

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

-

CHAMPAGNE CAVIAR (G)

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

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

CHAMPAGNE

N.V	BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, Aÿ	2000
N.V	R DE RUINART, BRUT, REIMS	2088
N.V	BOLLINGER, ROSÉ, Aÿ	2950
N.V	R DE RUINART, BRUT ROSÉ, REIMS	2988
N.V	RUINART, BLANC DE BLANCS, REIMS	3200
2012	DOM PÉRIGNON, BRUT, EPERNAY	7900
2012	DOM PÉRIGNON, ROSÉ, EPERNAY	11200

SAKÉ

NV	SHIRAYUKI, JUNMAI, HYOGO, JAPAN	1500
----	---------------------------------	------

WHITE WINE

2020	BOUCHARD PÈRE & FILS, CHASSAGNE MONTRACHET CHARDONNAY	2450
2018	BARON DE LADOUCETTE, 'BARON DE L', POUILLY-FUMÉ SAUVIGNON BLANC	3750
2018	BOUCHARD PÈRE & FILS, CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU CHARDONNAY	4998

RED WINE

17/20	CAVE YVES CUILLERON, MADINIÈRE, CÔTE-RÔTIE SYRAH, VIOGNIER	2150
2017	DOMAINE ALBERT BICHOT, 'CLOS DES URSULINES', POMMARD PINOT NOIR	2600
2016	PICHON LONGUEVILLE, RÉSERVE DE LA COMTESSE, PAUILLAC CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	3200
2012	GAZIN, L'HOSPITALET DE GAZIN, POMMEROL CABERNET FRANC, MERLOT	3500

ROSÉ

2022	OTT, CŒUR DE GRAIN, CHÂTEAU DE SELLE, PROVENCE GRENACHE, CINSAULT, MOURVÈDRE, SYRAH	1450
2022	MINUTY, 281, PROVENCE GRENACHE, CINSAULT, SYRAH	2248





MANDARIN ORIENTAL
MARRAKECH