

# CHRISTMAS BRUNCH

MAD 1450 per person



## Prelude

Lobster eggs Benedict, champagne emulsion & English muffin

Traditional French toast with Madagascar vanilla

Porcini velouté with roasted chestnuts

## Chef's Feature

Confit duck leg with dried fruit polenta, orange reduction

Pan-roasted rack of lamb, white asparagus and truffle mashed potatoes

Roasted truffled hen with sauteed celeriac

Turbot filet, citrus-infused meunière style

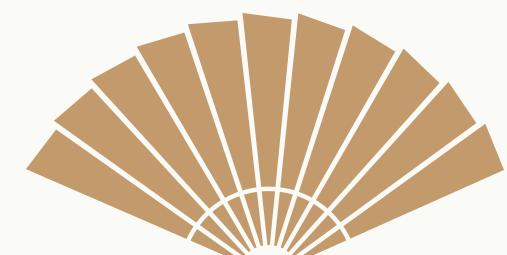
## Conclusion

The pineapple – Catalan cream, roasted pineapple & coconut sorbet

The flan – Vanilla from Madagascar & Taliouine saffron

Hakkasan's Christmas log

The chef's sweet platter to share



*Our menu is crafted to reflect the finest seasonal ingredients and may vary based on availability.*

# BRUNCH DE NOËL

MAD 1450 par personne

## Introduction

Œufs Bénédicte au homard, émulsion de champagne & muffin anglais

Pain perdu traditionnel à la vanille de Madagascar

Velouté de cèpes & châtaignes rôties

## Sélection du Chef

Cuisse de canard confite, polenta de fruits secs et réduction à l'orange

Carré d'agneau rôti au sautoir, asperges blanches et purée de pommes de terre à la truffe

Poularde rôtie et truffée, poêlée de céleri rave

Filet de Turbot façon meunière aux agrumes

## Conclusion

L'ananas – Crème catalane, ananas rôti & sorbet noix de coco

Le flan – Vanille de Madagascar & safran de Taliouine

Bûche de Noël Hakkasan

Le plateau sucré du chef à partager

