

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



Notre menu est élaboré à partir des ingrédients les plus fins de saison et peut varier selon les arrivages.