

SHIRVAN

FIRE & FLAVOUR





FIRE & FLAVOUR

MENU DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

Club sandwich de thon rouge, mayonnaise au tahini et citron confit
Red tuna club sandwich, tahini mayonnaise and candied lemon

Tiki de pomme de terre praliné à la noisette et caviar
Hazelnut praliné potato tiki and caviar

Raviole d'agneau fumé, figue, olives et coriandre
Smoked lamb ravioli, fig, olives and coriander



Noix de Saint-Jacques, orange, gelée de géranium, œufs de saumon,
espuma de lait fermenté à la fleur d'oranger
Scallops, orange, geranium jelly, salmon roe, fermented milk espuma scented with orange blossom

Makrout de polenta farcie au foie gras et datte, pain harcha
Makrout of polenta stuffed with foie gras and dates, harcha bread



Homard grillé au barbecue, raviole de homard, bisque à l'orange, graines de fenouil
Barbecued lobster, lobster ravioli, orange bisque, fennel seeds

Filet de boeuf wagyu mariné au gingembre et cumin, risotto de semoule de blé,
semoule soufflé, jus de viande au gingembre
Wagyu beef fillet marinated in ginger and cumin, wheat semolina risotto, semolina soufflé, ginger beef jus



Quenelle de glace de yaourt, miel de fleurs et noix caramélisées concassées
Yogurt ice cream quenelle, flower honey and crushed caramelized nuts



Sphère en chocolat blanc farci de ganache montée de chocolat blanc à la fleur d'oranger,
orange en trois façons, popcorn caramélisé, cacahuète
*White chocolate sphere stuffed with white chocolate ganache with orange blossom,
orange in three ways, caramelized popcorn, peanut*

MAD 2988 par personne
MAD 2988 per person

