

BUSINESS LUNCH

Selection of a Starter, Main Course & Dessert
Sélection d'une Entrée, d'un Plat et d'un Dessert

Tuna crunchy galette, yuzu soy
Galette croustillante au thon, yuzu soy

Chicken & baby spinach gyoza, sesame
Gyoza au poulet et pousses d'épinards, sésame

« Salade fraîcheur » local prawn, avocado, elderflower vinaigrette
Salade fraîcheur, crevettes du pays, avocat, vinaigrette sureau

—

Grilled « volaille des Landes » chicken satay, lime condiment, mashed potatoes
« Volaille des Landes » grillée au satay, condiment citron vert, purée de pommes de terre

Miso caramelised salmon, steamed broccoli, yuzu pepper
Saumon caramélisé au miso, brocolis vapeurs yuzu poivre

Soy marinated soft-boiled egg, Paris mushrooms, ponzu sauce
Œuf mollet mariné au soja, champignons de Paris, sauce ponzu

—

Vanilla mille-feuille, pecan praliné
Mille-feuille à la vanille, praliné pécan

Coconut tapioca, fresh mango, yuzu confit
Perles du Japon au lait de coco, mangue fraîche, confit yuzu

Hazelnut ice cream, gianduja & caramelised hazelnut
Crème glacée aux noisettes, gianduja & noisettes caramélisées

- 155 per person -

Our rates are in AED - Inclusive of 5% VAT and subject to 7% Municipality fee.
Should you have any allergies or dietary requirements, please ask your waiter your waiter for assistance