

Pierre's

FOR SHARING

Gambero rosso prawns marinated in a clementine juice with yuzu.
Cecina de Leon.
Blue lobster salad with fresh coriander, vegetables Khoaten.
Duck foie gras terrine grilled with dates, camel milk veil.
In-shell gratinated scallops.
Classic lobster bisque.

COLD FOOD SECTION

Utah Beach oysters.
Octopus Galicians.
Tuna Saku skewers with soy caramel & toasted sesame seeds.
Squids à la plancha.
Balik salmon, raw crudités with fresh mint.
Brown crab meat coated with citrus chervil jelly.
Whelks.
Omani Shrimps, mayonnaise spiced with paprika.

PINK TABLE

Selection of cheeses from the Marchand brothers.

Seasonal seasonings.

Selection of breads.

Selection of charcuteries.

BBQ

Picanha with chimichurri.
Confit lamb shoulder, spices.
Grilled beef Tomahawk served sliced.

SAUCES

Sauce enrage.
Lamb jus with fresh mint.
Choron sauce.
Gremolata.

SIDE DISHES

Potato puree with olive oil.
Truffle potatoes jacket.
Truffled roasted sunchoke.
Grilled squash slices.
Winter salads.

CONDIMENTS

Olive oil. Walnut oil. Sesame seed oil.
Gribiche sauce.
Dynamite sauce.
Raspberry vinegar shallots.
Seaweed butter.

DESSERT STATION

Assortment of ice cream & sorbet.
Pear & caramel tart | Creamy Madong chocolate tart.
Mango & coconut tart | Red fruit crumble tart.
Tiramisu.
Crème brûlée.
Black Forest cake.
Crêpe Suzette flavored with Grand Marnier.

For all ages:
Chocolate fountain.
Fresh fruits skewers.

Pierre's

ASSIETTE DE BIENVENUE

Gambero rosso macérées dans un jus de clémentine au yuzu.
Cecina de Leon.

Salade de homard bleu à la coriandre, julienne de légumes Khoaten.
Terrine de foie gras de canard grillé aux dattes, voile de lait de chameau.
Saint-Jacques gratinée en coquille.
Bisque de homard classique.

BANC D'ÉCAILLER EN GLACE

Huîtres Utah Beach.
Poulpe à la Galicienne.
Brochettes de thon Saku au caramel de soja, sésame torréfié.
Encornets à la plancha.
Cœur de saumon Balik, crudités à la menthe fraîche.
Chair de tourteau enrobée d'une gelée d'agrumes au cerfeuil.
Bulots.
Crevettes d'Oman, mayonnaise au paprika.

TABLE ROSE

Sélection de fromages des frères Marchand.
Condiments de saison.
Sélection de pains.
Sélection de charcuteries.

BARBECUE

Picanha au chimichuri.
Épaule d'agneau confite aux épices chaudes.
Côte de bœuf rôtie entière, servie à la tranche.

SAUCES

Sauce Enragée.
Jus d'agneau à la menthe.
Sauce Choron.
Gremolata.

SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive.
Pomme de terre truffée au four en papillote.
Topinambours rôtis à la truffe noire.
Tranches de potimarron grillées.
Salades d'hiver.

CONDIMENTS

Huile d'olive. Huile de noix. Huile de sésame.
Gribiche.
Sauce Dynamite
Sauce échalote au vinaigre de framboise.
Beurre aux algues.

STATION DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets.
Tarte poire caramel | Tarte crèmeuse chocolat Madong.
Tarte mangue coco | Tarte crumble aux fruits rouges.
Tiramisu.
Crème brûlée.
Forêt noire.
Crêpe Suzette au Grand Marnier.
Assortiment de macarons.

Pour les petits et les grands :
Fontaine de chocolat.
Brochettes de fruits frais.
Friandises.