

CHOIX

PÂTISSERIE TT RESTAURANT

Par Pierre Gagnaire

NEW YEAR'S EVE MENU

Scallop carpaccio with fleur de sel, avocado and lime velouté.

— * —

Blue lobster fricassée with salted butter, baby carrots.

DoDo bisque.

— * —

Roasted / Poached wagyu beef tenderloin in crushed black pepper butter, cabbage fondue with foie gras sauce.

Truffled dauphine potatoes.

Mesclun, celeriac, and orange segments.

— * —

Nougat semifreddo with citrus jelly.

— * —

With Coffee:

Chocolate ganache disk.

Blackcurrant tartlet.

Almond tuile.

  @choixdubai
choixdubai.com

CHOIX

PÂTISSERIE TT RESTAURANT

Par Pierre Gagnaire

MENU DU REVEILLON

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel, velouté d'avocat au citron vert.

—*—

Fricassée de homard bleu au beurre salé, carottes fanes.

Bisque de homard DoDo.

—*—

Cœur de filet de bœuf wagyu rôti et poché dans un beurre au poivre noir concassé, fondue de chou liée d'une sauce au foie gras.

Pommes Dauphine truffées.

Mesclun, céleri-rave et segments d'orange.

—*—

Nougat glacé, gelée d'agrumes.

—*—

Avec le café :

Palet de ganache.

Tartelette au cassis.

Tuile aux amandes.

  @choixdubai
choixdubai.com