

寶石

Menu Emeraude

178€ par personne

Menu servi pour l'ensemble de la table

麻酱冰草

Salade «des neiges», sauce sésame

Ice plant salad with sesame sauce

鮮蝦紅米腸粉

Crêpes de riz rouge aux crevettes

Red-rice flour rolls with shrimps

宫保鲜活蓝龙虾

Homard bleu Gong Bao, noix de Macadamia

Blue lobster Gong Bao, Macadamia nuts

北京烤鸭 (两食)

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.

1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.

生菜包炒鸭蕊

2^{ème} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.

2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.

香宫炒饭

Riz sauté Shang Palace

Riz sauté à l'oeuf, crevettes, porc laqué et légumes

Fried rice with barbecue pork, eggs, shrimps & vegetables

椰香杨枝甘露&鲜果雪梅娘

Crème de mangue et noix de coco et boules moelleuses aux fruits

Chilled coconut mango cream with pomelo and rice balls with mixed fruits and whipped cream

Nos Accords Dégustation

Accord mets & vins (4 verres) 88€

Accord mets & thés (4 thés) 68€

Accord mets, thés & vins (2 thés et 2 vins) 78€

Accord mets & vins d'exceptions (4 verres) 238€