

DEGUSTATION MENU: WINE PAIRING

One aperitif with wine pairing experience

APÉRITIF

Tomatini

The Essence of LPM in a Martini glass

VIN DE PROVENCE

AED 100

WITH MAIN COURSE (Choice of One 125ml)

2021 Méditerranée Rosé, Figuière - Magnum - / Provence

2021 Côte du Rhône Blanc, Maison Delas / Rhône

2021 Côte du Rhône Rouge 'Saint-Esprit', Maison Delas - Magnum - / Rhône

WITH DESSERT (75ml)

2020 Côtes de Gascogne IGP 'Charmes', Colombelle / Sud-Est France

VIN DE BORDEAUX

AED 325

WITH STARTERS (125ml)

2015 Château Carbonnieux Blanc, Pessac-Léognan

WITH MAIN COURSE (Choice of One 125ml)

2012 Saint-Emilion Grand Cru, Croix Canon

2014 Allée de Cantemerle, Medoc - Magnum

WITH DESSERT (75ml)

1998 Sauternes, Château Suduiraut



Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts. Dishes are subject to seasonal change. (A)- Contains Alcohol All prices are inclusive of 5% VAT

DEGUSTATION MENU

AED 325 per person (to be taken by the whole table)

SELECTION OF STARTERS

Burrata et Tomates

Burrata with Tomatoes and Basil | جبنة البوراتا مع الطماطم، الكرزية و الريحان

Salade de Chou-Fleur

Cauliflower Salad with Almond and Caraway Dressing | سلطة القرنبيط مع اللوز و صلصة الكروياء

Escargots de Bourgogne

Snails with Garlic Butter and Parsley | طرزون مع زبدة الثوم، والبقدونس

Carpaccio de Sériole du Japon

Yellowtail with Avocado and Citrus Dressing | سمكة النيل الأصفر مع الأفوكادو وصلصة الليمون

CHOICE OF ONE MAIN COURSE PER PERSON

Arrabbiata

Homemade Rigatoni Pasta with Tomato and Chilli | ريجاتوني باستا مع الطماطم والفلفل الحار

Risotto aux Champignons et Parmesan

Risotto with Mushrooms and Aged Parmesan | ريزوتو بالفطر و البارميزان المسن

Loup de Mer Préparé en Croûte de Sel

Salt Baked Sea Bass with Artichokes and Tomatoes | سمك القاروص المخبوز بالملح مع الأراضي شوكة والطماطم

Coquelet au Citron Confit

Marinated Baby Chicken | دجاج صغير مئبل

Côtelettes d'Agneau Vivienne (3pcs)

Marinated Lamb Cutlets with Olive and Aubergine Caviar and Pine Nuts | شرائح لحم ضأن متبل بالزيتون مع كفير الباتجان والصنوبر

Faux Filet Grillé

Grilled Sirloin Steak 250gr | شريحة لحم خضرة البقر المشوية 250 غرام

MAIN COURSE TO SHARE

Poisson du Jour Entier

Whole Fish of the Day | سمكة كاملة من اليوم

SIDE DISH

Gratin Dauphinois

Potato Gratin | بطاطس جراتان

CHOICE OF ONE DESSERT PER PERSON

Mousse au Chocolat Chaud et Glace à l'Orge

Warm Chocolate Mousse with Malt Ice Cream | كعكة الشوكولاتة الساخنة مع آيس كريم الشعير

Tarte Fine aux Pommes

Thin Crust Apple Tart with Vanilla Ice Cream | ف تارت التفاح المقطع إلى شرائح رفيعة مع آيس كريم الفانيليا

Gâteau au Fromage Frais

Vanilla Cheesecake with Berry Compote | التوست الفرنسي مع آيس كريم التوابل

Pain Perdu façon 'Cyrus'

French Toast with Spice Ice Cream | فطيرة ترويزيان مع زهر البرتقال

Please inform us of any food allergies at the time of order. Our dishes may contain traces of nuts. Dishes are subject to seasonal change. (A)- Contains Alcohol All prices are inclusive of 5% VAT