

LE MENU SIGNATURE: WINE PAIRING

AED 200 per one aperitif with wine pairing experience

APÉRITIF

Tomatini

The Essence of LPM in a Martini glass

WINE SELECTION

WITH COLD STARTERS (125ml)

2023 Picpoul de Pinet 'Carte Noire', Cave de l'Ormarine / Languedoc

WITH HOT STARTERS (125ml)

2023 Château Roubine 'La Vie en Rose' / Côtes de Provence – Magnum

WITH MAIN COURSE (Choice of One 125ml)

2016 Anjou Villages Rouge Baiser, Château de la Mulonnière / Loire
or

2022 Saint-Amour, Jérôme Janodet / Beaujolais
or

2023 Les Pentes Douces Blanc, Château La Coste / Provence

WITH DESSERT (75ml)

2017 Moscato Passito 'Palazzina', Araldica / Piémont



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

LE MENU SIGNATURE

Starting from 2 guests, AED 450 per person (to be taken by the whole table)

SELECTION OF COLD STARTERS

Poivrons Marinés à l'Huile d'Olive

Marinated Sweet Peppers | فلفل حلوة متبل

Burrata et Tomates

Burrata with Cherry Tomatoes and Basil | جبن بوراتا مع الطماطم الكرزية والريحان

Carpaccio de Sérïole du Japon

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

Salade de Chou-Fleur

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

SELECTION OF HOT STARTERS

Crevettes Tièdes à l'Huile d'Olive

Warm Prawns with Olive Oil and Lemon Juice | روبيان دافئ مع زيت الزيتون وعصير الليمون

Escargots de Bourgogne

Snails with Garlic Butter and Parsley | حلزون مع زبدة الثوم والبقدونس

CHOICE OF ONE MAIN COURSE PER PERSON

Rigatoni aux Champignons et Parmesan

Homemade Rigatoni Pasta with Cream and Mushrooms | مكرونة ريجاتوني محلية الصنع مع الكريمة والفطر

Côtelettes d'Agneau Vivienne

Marinated Lamb Cutlets with Olive and Aubergine Caviar and Pine Nuts | شربات لحم ضأن متبلة بالزيتون مع البلتجان

Canard à l'Orange

Duck Confit with Orange and Endive | كونفيت البط مع البرتقال والهندباء

Loup de Mer Préparé en Croûte de Sel

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

Entrecôte Grillée

Rib Eye Steak | شريحة لحم الضلع (ريب آي)

Grosses Crevettes Grillées

Grilled Tiger Prawns Marinated with Green Chilli and Coriander | روبيان النمر المشوي المتبل بالفلفل الأخضر والكزبرة

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

Gâteau au Fromage Frais

Vanilla Cheesecake with Berry Compote | تشيز كيك الفانيليا مع كومبوت التوت

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