

PAUL JABOULET AÎNÉ DINNER

AMUSE BOUCHE

•

Citrus Ceviche of Langoustines, Lemon Pepper and Beluga Caviar

(Grenache, Viognier & Marsanne, Bourboulene & Clairette, Côtes du Rhône, Parallele 45, 2008, Paul Jaboulet Aîné)

•

Black Cod, Smoked Cheese Tortellini, Iberco Ham Broth and Slow Roasted Pork

(Marsanne, Crozes Hermitage, Les Jalets, 2007, Paul Jaboulet Aîné)

•

Salt Cured Foie Gras with Black Winter Truffles and Sweet Breads

(Grenache & Syrah, Côtes du Rhône, Parallele 45, 2006, Paul Jaboulet Aîné)

•

Farm Raised Cervana Tenderloin, Toasted Spices, Cocoa and Cinnamon

(Syrah, Cornas, Les Grandes Terrasses, 2000, Paul Jaboulet Aîné)

•

Poached Vanilla Tomatoes, Strawberry Gelato and Fresh Kaffir Lime Leaf

(Grenache, Le Petit Jaboulet Rosé, 2008, Paul Jaboulet Aîné)

•

Millefeuille of Nougatine, Salted Coffee Cream and Sechuan Pepper Reduction

(Grenache, Cinsault, Syrah & Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, Les Cèdres, 2006, Paul Jaboulet Aîné)

•

PETITS FOURS

RP 1.500.000++

PAUL JABOULET AÎNÉ DINNER

AMUSE BOUCHE

•

Yellow Fin Tuna, Fuji Apples, Black Truffles, Cucumber and Caraway

(Grenache, Viognier & Marsanne, Bourboulene & Clairette, Côtes du Rhône, Parallele 45, 2008, Paul Jaboulet Aîné)

•

Deep Sea Scallops, Rus el Hanout Spices, Macadamia Mousse and Curry Salt

(Marsanne, Crozes Hermitage, Les Jalets, 2007, Paul Jaboulet Aîné)

•

Slow Roasted Quail and Foie Gras with Fresh Raspberries and Olives

(Grenache & Syrah, Côtes du Rhône, Parallele 45, 2006, Paul Jaboulet Aîné)

•

Japanese Style Wagyu Beef, Wild Cepe Crumble, Horseradish and Parsley

(Syrah, Cornas, Les Grandes Terrasses, 2000, Paul Jaboulet Aîné)

•

Poached Vanilla Tomatoes, Strawberry Gelato and Fresh Kaffir Lime Leaf

(Grenache, Le Petit Jaboulet Rosé, 2008, Paul Jaboulet Aîné)

•

Bitter Chocolate Moelleux, a Trio of Mandarin and Fresh Pistachio Glaze

(Grenache, Cinsault, Syrah & Mourvèdre, Châteauneuf-du-Pape, Les Cèdres, 2006, Paul Jaboulet Aîné)

•

PETITS FOURS

RP 1.500.000++