

# 明玉 *Menu Jade*

98€ par personne

*Menu proposé pour l'ensemble de la table*

蜜汁叉烧

Echine de porc laquée au miel  
Barbecued pork with honey sauce

秘制酸辣海鮮羹

Soupe de fruits de mer «hot and sour» façon cantonaise  
Hot and sour seafood soup, cantonese style

翡翠炒帶子

Noix de Saint-Jacques sautées aux légumes de saison,  
noix de ginkgo et champignons noirs  
Sautéed scallops ans seasonal vegetables with ginkgo nuts and black fungus

蒸炖气窝鸡

Vapeur de poulet à la truffe noire et dattes  
Steamed chicken with truffle and red dates

百花鸡腿菇

Champignons farcis aux crevettes, choux chinois  
Drum stick mushrooms filled with shrimp paste  
served with seasonal vegetables

香宫荷叶饭

Riz Shang Palace en feuille de lotus  
Shang Palace rice in lotus leaf

杨枝甘露

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou  
Chilled mango cream with pomelo and sago

# 宝石 *Menu Emeraude*

128€ par personne

*Menu proposé pour l'ensemble de la table*

风生水起

Saumon « Lo Hei », fruits et légumes émincés, julienne de méduse, sauce aux graines de sésame  
«Lo Hei» salmon, shredded fruits, vegetables, sliced jellyfish and sesame dressing

原盅燉佛跳牆

Bouddha qui saute par-dessus le mur ...  
Buddha jumping over the wall ...

蒜蓉粉丝蒸扇贝

Vapeur de coquilles Saint-Jacques, vermicelles de riz sauce à l'ail  
Steamed sea scallops with vermicelli and minced garlic sauce

中式牛柳脯

Filet de boeuf sauté aux oignons façon cantonaise  
Pan-fried beef fillet with onion, cantonese style

荷塘小炒

Poêlée de pois gourmands aux champignons, taro et patate douce  
Wok-Fried snow beans with with fungus, fried taro and sweet potato

七彩乳鸽菘

Emincé de pigeon sauté servi en feuilles de laitue  
Wok-Fried minced pigeon meat with diced vegetables in lettuce leaves

厨师炒饭

Riz sauté à la façon du chef  
Fried rice Chef style

姜汁撞奶

Lait entier infusé au gingembre  
Fresh milk double-boiled with ginger

Prix nets en Euros, taxes & service compris