

BUSINESS LUNCH

Selection of a Starter, Main Course & Dessert
Sélection d'une Entrée, d'un Plat et d'un Dessert

Melon “fraîcheur”, prawns, elderflower vinaigrette
Melon fraîcheur, crevettes, vinaigrette à la fleur de sureau

Flamed salmon carpaccio, yuzu & passionfruit, timut pepper
Carpaccio de saumon mi-cuit, yuzu et fruit de la passion, poivre de timut

Kale salad, goma-ae sauce, mint & green jalapeño
Salade de chou kale, sauce goma-ae, menthe & jalapeño vert

—

Grilled salmon, green pea purée, cucumber condiment
Saumon grillé, purée de petits pois, condiment au concombre

Slow-cooked veal with sweet spices, homemade tahini & labneh, garlic-basil sauce
Mijoté de veau aux épices douces, tahini & labneh maison, sauce ail-basilic

Vegetable stir-fried soba noodles
Nouilles soba sautées aux légumes

—

Orange blossom Tropezienne, silky cream
Tropézienne, brioche à la fleur d'oranger, crème onctueuse

Apricot tart, almond ice cream
Tarte fine aux abricots, glace à l'amande

Warm chocolate mousse, hazelnut ice cream, crispy kunafa
Mousse au chocolat tiède, glace à la noisette, kunafa croustillant

- 155 per person -

*Our rates are in AED - Inclusive of 5% VAT and subject to 7% Municipality fee.
Should you have any allergies or dietary requirements, please ask your waiter for assistance*