

DUBAI  
**BAR DES PRÉS**  
CYRIL LIGNAC

**Seafood platter**  
*Plateau de fruits de mer*  
AED 595

**Obsiblué prawn & Cocktail sauce**  
*Crevette Obsiblué & Sauce cocktail*

**Fine de Claire oyster, Sakura vinaigrette**  
*Huître Fine de Claire, vinaigrette à la fleur de sakura*

**King crab with honey yuzu sauce**  
*Crabe royal, sauce miel-yuzu*

**Brittany Lobster with citrus vinaigrette, Espelette & lime**  
*Homard de Bretagne, vinaigrette aux agrumes, Espelette & citron vert*

**Salmon tartar, passion fruit & timut pepper dressing**  
*Tartare de saumon, vinaigrette passion & poivre timut*

**Chutoro & yellowtail sashimi, ponzu**  
*Sashimi de chutoro & sérieole, ponzu*

---

**Seafood platter & Oscietra caviar 30g/50g**  
*Plateau de fruits de mer & caviar Oscietre*  
AED 995 / AED 1295

---

**Oscietra caviar 30g/50g**  
*Caviar oscietre*  
AED 595 / AED 995

---

**Half dozen Fine de Claire oyster, sakura vinaigrette**  
*Demi-douzaine d'huître Fine de Claire, vinaigrette à la fleur de sakura*  
AED 255