CHRISTMAS MENU

FIVE-COURSE | 108 PER PERSON

Thon Albacore Crudo,
Betterave Confite, Pomme Verte et Crème Légère à l'Aneth

House-Cured Yellowfin Tuna,
Beetroot, Green Apple and Dill Cream

Consommé de Bœuf aux Cèpes, Cromesqui de Foie Gras,
Éclats de Châtaignes et Émulsion de Truffe Noire

Porcini Beef Consommé, Foie Gras Cromesqui, Chestnut Crumble and Black Truffle Emulsion

Cabillaud Cuit Sous Vide, Brandade au Safran,
Crumble de Chou-Fleur, Beurre Blanc au Caviar

Slow-Cooked Cod Fillet, Saffron Brandade, Cauliflower Crumble and Caviar Beurre Blanc

Travers de Bœuf Black Angus,
Cannelloni aux Morilles et Foie Gras, Jus à la Truffe Noire

Slow-Cooked Australian Black Angus Beef Short Rib,
Morel and Foie Gras Cannelloni, Black Truffle Jus

Pudding aux Dattes, Sauce Chaude au Caramel,
Crumble de Pain d'Épices, Glace Menthe-Chocolat

Sticky Date Pudding, Hot Toffee Sauce, Gingerbread Crumble and Mint Chocolate Chip Ice Cream

BRASSERIE LOUIS

If you have any food allergies or intolerances, please inform your server when placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.

NEW YEAR MENU

FIVE-COURSE | 168 PER PERSON

Carpaccio de Hamachi, Avocat, Yuzu Kosho,
Radis Pastèque et Huile de Ciboulette

Hamachi Carpaccio, Avocado, Yuzu Kosho,
Watermelon Radish and Chive Oil

Consommé de Champignons Sauvages,
Raviole de Canard Confit, Shimeji et Truffe Noire

Wild Mushroom Consommé, Duck Confit Ravioli,
Shimeji Mushrooms and Black Truffle

Turbot Rôti, Poireau Braisé,
Caviar d'Aubergine Fumée et Beurre Blanc au Champagne

Roasted Turbot, Braised Leek,
Smoked Eggplant Caviar and Champagne Beurre Blanc

Bœuf Wagyu Braisé 48 Heures, Purée de Céleri-Rave,
Oignons Grelots Glacés et Réduction de Vin Rouge

48-Hour Braised Wagyu Beef, Celeriac Purée,
Glazed Pearl Onions and Red Wine Reduction

Pavlova aux Fruits Rouges et à la Rose,
Fraises Parfumées à la Rose et à la Menthe, Crème Vanille, Gel de Fruits Rouges,
Compotée de Fruits Rouges et Sorbet Vodka-Citron Vert

Mixed Berry and Rose Pavlova, Rose- and Mint-Infused Strawberries,
Vanilla Cream, Berry Gel, Mixed Berry Compote and Vodka-Lime Sorbet

BRASSERIE LOUIS

If you have any food allergies or intolerances, please inform your server when placing your order.
Price in USD excluding applicable taxes and 7% service charge.