

寶石

Menu Emeraude

138€ par personne

Menu proposé pour l'ensemble de la table

潮州鹵水鴨肝蔥油餅 椒鹽軟殼蟹 藍龍蝦春卷
Foie gras de canard et crêpes épaisses aux poireaux
Crabe croustillant

Nems de homard au chou chinois
Marinated duck foie gras served with leek pancakes Crispy soft shell crab
Deep-fried spring rolls with blue lobster and Chinese cabbage

芝麻醬棒棒雞
Effiloché de poulet en salade, vinaigrette de sésame pimentée
Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing

原盅燉佛跳牆 或 海鮮酸辣湯
Bouddha qui saute par-dessus le mur ...
Buddha jumping over the wall ...

ou

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

避風塘藍龍蝦球
Homard bleu de l'Atlantique frit à la hongkongaise, façon "Bei Feng Tong"
Blue lobster fried Hong Kong style, "Bei Feng Tong"

黑椒燒汁和牛
Boeuf Wagyu chilien sauté au poivre noir
Stir-fried Chilean Wagyu beef with black pepper sauce

香宮荷葉飯
Riz Shang Palace en feuille de lotus
Riz, crabe, crevettes, poulet, canard rôti façon cantonaise, champignons, asperges,
Cuit à la vapeur en feuille de lotus.
Shang Palace rice in lotus leaf
Fried rice with crab meat, shrimps, chicken, roasted duck cantonese style, mushrooms, asparagus,
Steamed in a lotus leaf

香宮三重奏
Les trois trésors du Shang Palace
Shang Palace three treasures treats