

EBLOUISSANT

Dazzling



TO SHARE A PARTAGER

Pierre's white pizza.

Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttle fish. (S02)(G)(D)(F)(Sh) **AED 95**

Pizza blanche Pierre's.

Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.

Black truffle pizza. (D)(G)(V) **AED 135**

Pizza à la truffe noire

Margarita pizza.

Tomato, mozzarella, basil and black olives. (G)(D)(V) **AED 85**

Pizza tomate, mozzarella, basilic, olives noires.

Almonds and black truffle tater tots. (G)(D)(E)(N) **AED 90**

Croquette de pomme de terre amandes et truffe noire.

CRUDO

Lightly grilled Omani shrimp, corn and vanilla mousseline, pomegranate. (D)(Sh) **AED 80**

Crevette d'Oman, mousseline de maïs à la vanille, grenade.

Haddock carpaccio, seaweed mayonnaise, celeriac with lemon. (F)(E)(SW) **AED 95**

Tranche fines de haddock, mayonnaise aux algues, julienne de céleri-rave au citron.

Smoked salmon gravlax.

Sarrasson cream. Blinis. (F)(D)(G) **AED 90**

Gravlax de saumon fumé minute.

Sarrasson. Blinis.

Sardines: rilette, jelly, raw with coriander, Melba toast with salted butter. (F)(D)(G)(Sy)(S02) **AED 75**

Déclinaison de sardine: rilette, gelée, crue à la coriandre fraîche, toast Melba au beurre ½ sel.

TO START WITH POUR COMMENCER

Burrata (125g).

Sliced artichoke, mint and pine nuts. (D)(F)(N) **AED 105**

Burrata (125g).

Poivrades émincées, menthe et pignons.

Duck foie gras terrine.

Roasted chestnut and hazelnut paste, chicory salad.

Toasted bread. (G)(S02)(D) **AED 120**

Terrine de foie gras de canard.

Pâte de chataigne aux noisettes torréfiées, salade d'endive.

Pain grillé.

Poached egg 67°, cold basil and tomato soup, chopped rocket's chiffonade. (E)(N) **AED 70**

Œuf poché à 67°, soupe de tomate au basilic, roquette ciselée.

Snails with garlic butter, spinach and eggplant caviar.^{(G) (D)} **AED 110**
Poêlée d'escargots au beurre d'ail, pousses d'épinard et caviar d'aubergine.

Iodine jelly: Potatoes cream / squids with black garlic, razor clams.^{(D) (E) (F) (Sh) (SW)} **AED 120**
Gelée iodée: crème de pomme de terre / brunoise d'encornets à l'ail noir, couteaux.

Pan fried foie gras, sautéed seasonal mushroom.^(D) **AED 120**
Escalope de foie gras poêlé, fricassée de champignons de saison.

PASTA / CEREALS PATES / CEREALES

Poutargue and lemon spaghetti.^{(D) (G) (E) (F)} **AED 105**
Spaghetti poutargue et citron.

Whole blue lobster's macaroni gratin.^{(G) (E) (D) (SO2) (C)} **AED 280**
Gratin de macaroni au homard.

Truffle spaghetti.^{(D) (G) (E)} **AED 175**
Spaghetti truffe noire.

Roasted Gnocchi, parmesan cream, crispy sage.^{(D) (G) (E) (V)} **AED 105**
Gnocchi rôtis, crème de parmesan, sauge croustillante.

OCEAN / FRESH WATER EAU SALEE / EAU DOUCE

Frog's legs with creamy Poulette sauce.^{(SO2) (D) (G)} **AED 145**
Grenouilles façon Poulette.

**Sole meunière –
Salsify sticks with orange juice, Thai grapefruit and bean sprouts.**^{(D) (F) (G) (Sy)} **AED 260**
*Sole meunière/sèche –
Tige de salsifis au jus d'orange, pamplemousse thaï et pousse de soja.*

Roasted scallops, lemony sweet potatoes mash; grilled kale.^{(D) (Sh)} **AED 198**
Saint-Jacques rôties, purée de patate douce au citron; Kale grillé.

John Dory filet seared in Terre de sienne butter, Paimpol's coco beans.^{(SO2) (D) (G) (F)} **AED 205**
Filet de Saint-Pierre saisi dans un beurre Terre de Sienne, cocos de Paimpol cuisinés.

**Fish of the moment poached in olive oil.
Virgin's vegetables with capers.**^{(D) (N) (F)} **AED 175**
*Poisson du moment poché à l'huile d'olive.
Vierge de légumes aux câpres.*

BURGERS

Classic PG's, French fries.^{(G) (D) (E)} **AED 105**
Classique, pommes allumettes.

Pan seared duck foie gras, French fries.^{(D) (G) (E)} **AED 155**
Foie gras de canard rôti, pommes allumettes.

MEAT / LA TERRE

**Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) 250g or 450g–
Béarnaise or Champs-Élysées sauce.**

French allumettes potatoes, grilled kale.^{(S02) (D) (G) (E)} **AED 248 OR 425**

*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g–
sauce Béarnaise ou Champs-Élysées.
Pommes allumettes, kale grillé.*

Pan seared sweetbread, spinach and button mushroom with angelica.

Mash potatoes with salted butter.^{(D) (G) (S02) (N)} **AED 215**

*Ris de veau doré, fondue d'épinard et champignons de Paris à l'angélique.
Purée de pomme de terre au beurre ½ sel.*

Koh Taen Beef filet tartare–

French allumettes potatoes, mist of rice vinegar.^{(Sy) (E) (Sb) (Ss) (F)} **AED 165**

*Tartare de filet de bœuf Koh Taen–
Pommes allumettes, brume de vinaigre de riz.*

Free-range chicken Shimisu, morels cream;

Almond's pilaf rice.^{(S02) (D) (G)} **AED 180**

*Suprême de volaille fermière Shimisu, morilles à la crème;
Riz pilaf aux amandes.*

Duck aiguillettes lacquered with blackcurrant bigarade–

Crushed smoked sunchoke.^{(S02) (D) (G)} **AED 195**

*Aiguillettes de canette laquées d'une bigarade au cassis –
Ecrasée de topinambours fumés.*

DESSERTS

TO SHARE PARTAGER

**Guanaja chocolate soufflé biscuit, pistachio parfait;
Caraïbes ganache.**

Blackcurrant tartlet.^{(D) (E) (N) (G) (F)} **AED 120**

*Biscuit soufflé au chocolat Guanaja, parfait pistache;
Ganache Caraïbes.
Tartelette aux cassis.*

Apple tart PG.

Whipped Mascarpone Chantilly. Caramel ice cream.^{(N) (D) (G) (E)} **AED 120**

*Tarte aux pommes.
Chantilly mascarpone. Glace caramel.*

Pierre's millefeuille.

Autumn fruits' compote.

Diplomate mousse with Madagascar's vanilla.^{(D) (E) (S02) (G) (N) (F)} **AED 120**

*Millefeuille Pierre's.
Compote de fruits d'automne.
Mousseline Diplomate à la vanille de Madagascar.*

FOR ONE OR TO SHARE SEUL OU A PARTAGER

Lemongrass rice pudding mousse, candied fruits, caramel with yuzu.

Caramelized pear, golden raisin and passion fruit. (D) (G) **AED 65**

*Mousseline de riz au lait à la citronnelle, fruits confits, caramel décuit au jus de yuzu.
Poire caramélisée, raisins blonds et fruit de la passion.*

Basil and pineapple upside down cake.

Muscovado sugar Chantilly.

Pineapple sorbet, ginger jelly. (N) (D) (G) (E) (SW) **AED 65**

Tatin d'ananas au basilic.

Chantilly au sucre roux.

Sorbet ananas, gelée de gingembre.

Frosted Lemon : panna-cotta, lemon and aloe vera sorbet, grapefruit jam. (D) (G) (F) **AED 65**

Citron givré : panna-cotta, sorbet citron aloe-véra, confiture de pamplemousse.