

Pierre's

SUR TABLE

Sacristain au parmesan millésimé.
Cube de betterave rouge fumée.
Huître gratinée façon Rockefeller.
Arancini à la truffe noire Melanosporum.
Tartelette de caviar osciètre, crème acidulée.

ASSIETTE DE BIENVENUE

Gambero rosso macérées dans un jus de clémentine au yuzu.
Cecina de Leon.

Salade de homard bleu à la coriandre, julienne de légumes Khoaten.
Terrine de foie gras de canard grillé aux dattes, voile de lait de chameau.
Saint-Jacques gratinée en coquille.
Bisque de homard classique.

BANC D'ÉCAILLER EN GLACE

Huîtres Utah Beach.
Poulpe à la Galicienne.
Brochettes de thon Saku au caramel de soja, sésame torréfié.
Encornets à la plancha.
Cœur de saumon Balik, crudités à la menthe fraîche.
Chair de tourteau enrobée d'une gelée d'agrumes au cerfeuil.
Bulots.
Crevettes d'Oman, mayonnaise au paprika.

TABLE ROSE

Sélection de fromages des frères Marchand.
Condiments de saison.
Sélection de pains.
Sélection de charcuteries.

BARBECUE

Picanha au chimichuri.
Épaule d'agneau confite aux épices chaudes.
Côte de bœuf rôtie entière, servie à la tranche

SAUCES

Sauce Enragée.
Jus d'agneau à la menthe.
Sauce Choron.
Gremolata.

SIDE DISHES

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive.
Pomme de terre truffée au four en papillote.
Topinambours rôtis à la truffe noire.
Tranches de potimarron grillées.
Salades d'hiver.

CONDIMENTS

Huile d'olive. Huile de noix. Huile de sésame.
Tomate Otti.
Gribiche.
Sauce Dynamite
Sauce échalote au vinaigre de framboise.
Beurre aux algues.

STATION DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets.
Tarte poire caramel | Tarte crèmeuse chocolat Madong
Tarte mangue coco | Tarte crumble aux fruits rouges.
Tiramisu.
Crème brûlée.
Forêt noire.
Crêpe Suzette au Grand Marnier.
Assortiment de macarons.

Pour les petits et les grands :
Fontaine de chocolat.
Brochettes de fruits frais.
Friandises.

Pierre's

ON THE TABLE

Sacristain with aged parmesan cheese.
Smoked beetroot cubes
Rockefeller oysters.
Arancini with Melanosporum black truffle.
Oscietra caviar tartlet, tangy cream.

FOR SHARING

Gambero rosso prawns marinated in a clementine juice with yuzu
Cecina de Leon
Blue lobster salad with fresh coriander, vegetables Khoaten.
Duck foie gras terrine grilled with dates, camel milk veil .
In-shell gratinated scallops.
Classic lobster bisque.

COLD FOOD SECTION

Utah Beach oysters.
Octopus Galicians.
Tuna Saku skewers with soy caramel & toasted sesame seeds.
Squids à la plancha.
Balik salmon, raw crudités with fresh mint.
Brown crab meat coated with citrus chervil jelly.
Whelks.
Omani Shrimps, mayonnaise spiced with paprika.

PINK TABLE

Selection of cheeses from the Marchand brothers.
Seasonal seasonings.
Selection of breads.
Selection of charcuteries.

BBQ

Picanha with chimichurri.
Confit lamb shoulder, spices.
Grilled beef Tomahawk served sliced.

SAUCES

Sauce enrage
Lamb jus with fresh mint.
Choron sauce.
Gremolata.

SIDE DISHES

Potato puree with olive oil.
Truffle potatoes jacket.
Truffled roasted sunchoke.
Grilled squash slices.
Winter salads.

  @pierresdubai
pierresdubai.com

CONDIMENTS

Olive oil. Walnut oil. Sesame seed oil.
Tomato Otti.
Gribiche sauce.
Dynamite sauce
Raspberry vinegar shallots.
Seaweed butter.

DESSERT STATION

Assortment of ice cream & sorbet.
Pear & caramel tart | Creamy Madong chocolate tart
Mango & coconut tart | Red fruit crumble tart
Tiramisu.
Crème brûlée.
Black Forest cake.
Crêpe Suzette flavored with Grand Marnier.

For all ages:
Chocolate fountain.
Fresh fruits skewers.