

Pierre's

SUR TABLE

Sacristain au paprika.

Cube de foie gras de canard rouge.

Huître Gaya.

Tarte de parmesan millésimé, truffe noire Melanosporum.

Gelée de crevettes grises, caviar osciètre.

ASSIETTE DE BIENVENUE

Langoustines façon thaï.

Timbale d'escargots au Vert.

Salade de homard bleu au yuzu.

Terrine de foie gras grillé aux figues sèches.

Saint-Jacques gratinées en coquille.

Bisque de homard DoDo.

BANC D'ÉCAILLER EN GLACE

Huîtres Utah Beach.

Daube de poulpe.

Brochettes de lotte en tandoori.

Encornets à la plancha.

Saumon Balik, concombre à l'aneth.

Crabe d'Alaska.

CONDIMENTS

Huile d'olive. Huile de noix. Huile de sésame.

Mayonnaise cocktails.

Gribiche.

Dynamite.

Sauce échalotes au vinaigre de framboise.

Beurre aux algues.

TABLE ROSE

Sélection de fromages des Frères Marchand et condiments.

Sélection de pains.

Sélection de charcuteries.

BARBECUE

Carré de veau fermier au caramel de soja.

Gigot d'agneau confit au thym citron.

Côte de bœuf angus rôtie entière et servie à la tranche.

SAUCES

Sauce Enragée.

Jus d'agneau à la menthe.

Sauce Choron.

Gremolata.

GARNITURES

Purée de pomme de terre à la truffe noire.

Gratin Dauphinois.

Topinambours rôtis à la truffe noire.

Salades d'hiver.

DESSERTS

Assortiment de glaces et sorbets.

Tarte Mont Blanc. Tarte aspic de fruits rouges. Tarte Chocolat, orange et noisette.

Tarte aux fruits exotiques.

Merveilleux au Baileys'.

Crème brûlée.

Baba au rhum.

Assortiment de macarons.

Pour les petits et les grands :

Fontaine de chocolat.

Barbe à papa.

  @pierresdubai
pierresdubai.com



Pierre's

ON THE TABLE

Paprika puff pastry sticks.

Red duck foie gras cube.

Gaya oyster.

Aged Parmesan tart with Melanosporum black truffle.

Grey shrimp jelly with Oscietra Caviar.

WELCOME PLATTER

Thai-style langoustines.

Snails timbale in green herb sauce.

Blue lobster salad with yuzu.

Grilled foie gras terrine with dried figs .

Gratinated scallop in the shell .

DoDo lobster bisque.

COLD FOOD SECTION

Utah Beach oysters.

Octopus daube.

Tandoori monkfish skewers.

Grilled squid.

Balik salmon with dill cucumber.

Alaskan crab legs.

CONDIMENTS

Olive oil. Walnut oil. Sesame oil. Cocktail mayonnaise.

Gribiche.

Shallot with raspberry vinegar sauce.

Dynamite sauce.

Seaweed butter.

PINK TABLE

Selection of premium cheeses from Marchand Brothers with condiments.

Variety of fresh breads.

Selection of charcuteries.

BBQ

Soy caramel glazed farm-raised veal rack.

Slow-cooked leg of lamb with lemon thyme.

Grilled black angus tomahawk.

SAUCES

Angry sauce.

Lamb jus with fresh mint.

Choron sauce.

Gremolata.

SIDE DISHES

Black truffle mashed potatoes.

Dauphinoise potatoes .

Roasted sunchokes with black truffle.

Winter salads.

DESSERT

Assortment of ice creams and sorbets.

Mont Blanc tart. Red berry tart. Chocolate, orange & Hazelnuts tart. Exotic fruit tart.

Baileys' Merveilleux.

Crème brûlée.

Rum Baba.

Assorted macarons.

For all ages:

Chocolate fountain.

Cotton candy.

  @pierresdubai
pierresdubai.com