



THE STRAND RESTAURANT

SINCE 1901

The Essence of Autumn through Colours and Flavours Couleurs, Saveurs et Parfums D'automne

6 - 8 DECEMBER 2018

USD 150 PER PERSON INCLUDING WINE PAIRING

SOUPE FROIDE DE BETTERAVE ET HUÎTRES FRAÎCHES

Chilled Beetroot Soup with Fres Oysters

Alain Bailly Brut Tradition

RAVIOLES DE FOIE GRAS AVEC CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE

Foie Gras Ravioli with Mushroom and Truffle Cappuccino

Château Tour Bicheau Graves AOC 2014

BOUILLON DE POMMES DE TERRE FUMÉES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Hokkaido Scallop in Smoked Potato Broth

Baudouin Millet Chablis Burgundy AOC 2015

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU TAMARIN GARNITURE FAÇON GIBIER

Roasted Rack of Lamb with Tamarind and Seasonal Vegetables

Domaine Dame Guilherme Côtes du Rhône Plan de Dieu 2015

RIZ AU LAIT À LA CRÈME DE PRALINES ROSES

Rice Pudding with Pink Praline Cream

Domaine des Petits Lurats Bonnezeaux AOC 2002

**PETITES POIRES SEMI-CONFITES AU MIEL ET À LA CITRONELLE
CRÈME GLACÉE À LA CARDAMOME VERTE**

Honey-Preserved Miniature Pears with Lemongrass and Green Cardamom Ice Cream

Domaine des Petits Lurats Bonnezeaux AOC 2002

Prices are inclusive of Government Tax and Service charge