



Menu expertly crafted by Chef Nizam Peeroo

### AMUSE-BOUCHE

Shumai de pointes d'asperges et shitake parfumé à l'ail noir  
rehaussé d'un soupçon d'huile de piment doux



### THE MACALLAN DOUBLE CASK 15 YEARS OLD

#### COURSE I

Tataki de thon yellowfin, croquant de coeur de palmier glacée d'une vinaigrette  
au gingembre confit, miel et jus de yuzu et sa salsa de micros herbes

OR

Fine tranche de dakwan, glacée d'une vinaigrette au gingembre confit,  
miel et jus de yuzu et sa salsa de micros herbes



### THE MACALLAN SHERRY OAK 18 YEARS OLD

#### COURSE II

Gambas à la plancha et son cromesquis à la crème de nantua,  
relevé d'une pointe de Caviar Rova au suc de café organique

OR

Andives et cromesquis a la brunoise de pommes granny smith  
caviar de yuzu et suc de café organique



### THE MACALLAN RARE CASK, 2022 RELEASE

#### COURSE III

Magret de canard au four saupoudré d'une gomasio à l'orange accompagné d'une sauce  
caramel beurre sale étuvée de pois mange tout et frivolité de champignon enoki

OR

Pannequet du maraichais au four saupoudré d'une gomasio à l'orange accompagné d'une  
sauce caramel beurre sale étuvée de pois mange tout et frivolité de champignon enoki

#### COURSE IV

Crème onctueuse de mascarpone chocolaté légèrement fumée  
et son crumble de noisettes torréfiées

OR

Carpaccio de pitaya et son sorbet muscovado

MUR 4,800