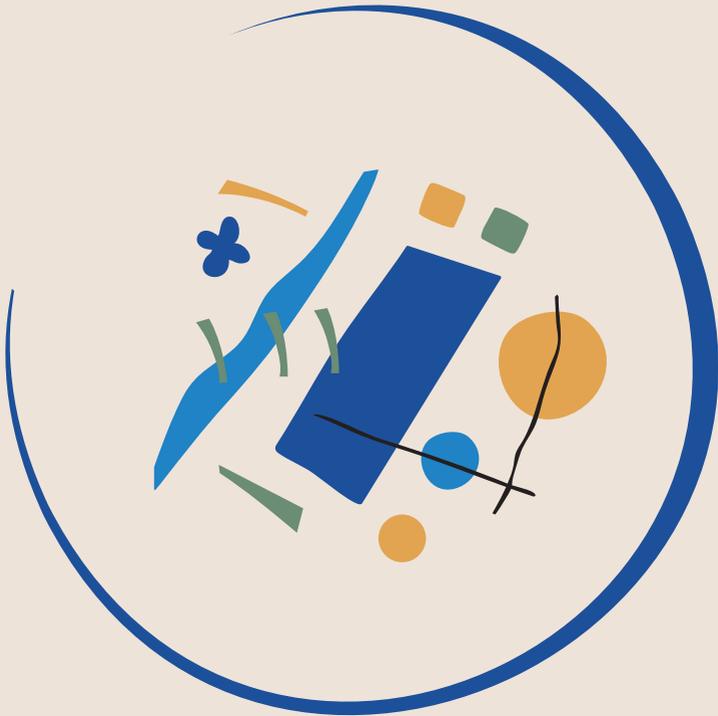


EVENT MENU

DANIEL BOULUD



SANI
GOURMET

PLATED AMUSE BOUCHES

**Lemon Tartelet with Uni
Pissaladière, Sardines
Caesar Salad Bites**

Taittinger Brut Millésimé 2016, Champagne Taittinger
Champagne A.O.P., France

MENU

Velouté de Mais Glacé, Langoustine et Caviar

Chilled Sweet Corn Soup, Langoustine, Caviar and Chives

**Terassea 2022, Mikra Thira
Santorini P.D.O., Greece**

Rouget Grillé Provençal

Eggplant, Peppers, Basil Pistou

**Clos De Capelune Rosé 2024, Château Saint Maur
Côtes De Provence A.O.P., France**

Girella aux Cèpes

Spinach, Black Truffle, Comté Sabayon

**Montevertine Rosso 2021, Montevertine
Toscana I.G.T., Italy**

Lotte à l'Orange, Homard et Ventrèche

Pancetta-Wrapped Monkfish, Lobster, Musquée de Provence, Sauce Civet

**Morey-Saint-Denis "Clos Sorbè" Premier Cru 2018, Joseph Drouhin
Morey-Saint-Denis A.O.P., France**

Pigeon Grillé au Fenouil, Figues aux Épices

Grilled Squab with Fennel, Chickpea Panisse and Spiced Figs

**Cinsault 2022, Château La Tour De L'évêque
Provence, France**

Coupe Givrée au Pamplemousse et Sesame

Grapefruit Sorbet, Sesame Foam, Rose Loukoum, Tahini Crumble, Halva

(Palate cleanser no pairing)

Gâteau à la Noisette et Chocolat

Milk Chocolate Crèmeux, Praline Croustillant, Hazelnut Nougatine

**Adriano Reserva White Port, Ramos Pinto
Porto, Portugal**

Nepal Lamjung exclusive selection by Nespresso Professional