



la Salle.
provence dining

CHRISTMAS EVE MENU

DECEMBER 24, 2020



Amuse-Bouche

Choux à la mousse de foie gras (g)

Viloute d'asperges (d, v)

Atlantic scallop mousse, sturion caviar, nasturtium herb

Bevi di Batusiolo, Gavi D.O.C.G. Cortese

Italy

Dir à Carpaccio (v)

Westholme wagyu beef 8+, octopus, lemon aioli, crispy kale

Cuvée Florie Fabre, Rose

France

Sorbet à la canneberge

Roulade de Dinde Rôtie

Truffle and foie gras filling, vegetables fondant, pumpkin mousse, turkey jus

Raja Tinto, Navajas-Tempranillo

Spain

Village de Neige

Raspberry mushroom, dark chocolate crunchy cremeux, spicy mascarpone

Cockburn, Late Bottle Vintage

Portugal

Petit Four

AED 940 per person with pairing