

**THE CUISINE OF
EXECUTIVE CHEF MICHAEL MICHAELIDIS ***
WITH THE WINES OF ALMAVIVA**

Date : 29th September 2016, Thursday
Time : 7.00pm (Reception), 7.30pm (Dinner)
Venue : Joël Robuchon Restaurant, Winter Garden,
8 Sentosa Gateway, Sentosa Island, Resorts World Sentosa, Singapore 098269
Dress Code : Smart Casual
Price : S\$400.00++ (payment by HSBC)
S\$500.00++ (other payment modes)

Menu

Gaufrettes croustillantes de langoustine aux herbes
Crispy Langoustine Waffles

Le Caviar Imperial en symphonie de tartare de saumon aux feuilles de shiso
Wild Salmon Tartar with Imperial Caviar and Saffron Crisps

Louis Roederer, Brut Premier

✦

La Tomate
en salade, huile d'olive au basilic, tomate et mozzarella en gelée
Salad of Tomato, Basil Infused Olive Oil, Tomato Gelée topped with Mozzarella

Almaviva 2006

✦

Le King Crabe
en cannelloni à l'avocat aux saveurs d'agrumes
King Crab and Avocado Cannelloni, Citrus and Vanilla Condiment

Almaviva 2004

✦

Les Fruits de Mer
façon "bouillabaisse" relevée d'une rouille aux saveurs méridionales
"Bouillabaisse" style With Rouille Sauce and Spicy Flavors

Almaviva 2010

✦

Le Bœuf
châteaubriand et le foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto
Beef Châteaubriand and Foie Gras, "Rossini" style with Port Reduction

OR

Le Porc Ibérique
"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et salade d'herbes
Iberico Pork Pluma with Grilled Vegetables and Herb Salad

Almaviva 2008

OR

Le Sensation
crémeux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit oreo
Araguani Creamy Chocolate, Cocoa Sorbet, Cookie Oreo

Almaviva 2014

OR

Le Moka - Le Thé
escortés de mignardises
Selection of Mignardises

Freshly Brewed Coffee or Tea

*Menu details accurate as at 30 August 2016 & subject to changes