

SEA / RIVER EAU SALEE / EAU DOUCE

Frog`s legs with creamy poulette sauce (A) (D) (G) Grenouilles sauce poulette	130
Roasted scallops, cream and Parmesan leek fondue (D) (G) (S) Noix de Saint-Jacques rôties, julienne de poireaux crème et Parmesan	190
Poached cod in olive oil, arugula pesto and beef chorizo (F) Coeur de cabillaud poché à l`huile d`olive – pesto de roquette et chorizo de boeuf	175
Sole meunière spinach Yosuke, mashed sweet potato (D) (G) (F) Sole meunière – épinards Yosuke. Purée de patate douce	215

MEAT LA TERRE

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) (A) (D) (N) 250 or 450 g Béarnaise sauce. Champs-Élysées sauce. French allumette potatoes, chicory and walnut salad Entrecôte de boeuf Wagyu grillée (grade 5) Sauce Béarnaise. Sauce Champs-Élysées. Pommes allumette. Salade d`endive aux noix	90 per 100g
Roasted veal rack with Autumn aromatic garnish, chard gratin, turmeric Dauphine potatoes, veal jus (A) (G) (D) (N) Côte de veau rôtie entière aux aromatiques d`automne Gratin de cardon Pommes Dauphine au curcuma Jus de veau	250
PG Burger (G) (D) (E) Burger PG	115
Organic roasted free range chicken domino with aromatic herbs and pepper sauce, bilou potatoes and porcini mushroom (A) (D) (G) Domino de volaille bio au poivre vert – Pomme de terre Bilou aux cèpes	155

Pierre's
BISTRÔ & BAR
TT

Pierre Gagnaire

TO SHARE A PARTAGER

White pizza <i>Pierre's</i> (A) (G) (D) (S) Pizza blanche <i>Pierre's</i>	99
Black truffle pizza (A) (D) (G) (V) Pizza à la truffe noire <i>Melanosporum</i>	135
White truffle arancini croquettes (P) (A) (E) (G) (D) Croquettes arancini, à la pâte de truffe blanche	95
Crab cake, sweet onion petals, chipotle mayonnaise (E) (D) (G) Crab cake – pétales d'oignons doux Mayonnaise chipotle	90
Smoked salmon, sarasson soft cheese, Italian toast (D) (G) (F) Assiette de saumon fumé minute, sarasson Toast de pain Italien	97
Lamb shoulder samosa, green lentil hummus with green curry (D) (G) (E) Samossa d'épaule d'agneau, humus de lentilles vertes du Puy au curry vert	89
Bouchot's mussels saupiquet and Paimpol beans (D) (S) (E) Saupiquet de moules de bouchot et cocos de Paimpol	88
Tuna tataki, crispy rice (A) (F) (G) (N) (M) (So) (Ss) (P) Tataki de thon, riz croustillant	95
Sea bream crudo with lime, green apple jelly and light cauliflower mousse (F) (D) Crudo de daurade au citron vert, geleé de pomme verte, mousseline de chou-fleur	85
Bouchée of beef tartare with smoked eel (F) (G) Bouchée de tartare de boeuf à l'anguille fumée	95
Plate of Jabugo ham, guindillas, candied tomatoes, green bell peppers (P) (G) Assiette de jabugo, guindillas, tomates confites et poivrons verts	115
Gillardeau oysters No.3, red wine vinegar and shallots (S) (G) Huîtres Gillardeau No.3, garniture traditionnelle	130

(A) Alcohol - (C) Celery - (D) Dairy - (E) Eggs - (F) Fish - (G) Gluten - (M) Mustard - (N) Nuts - (S)
Shellfish - (So) Soya Sauce - (Ss) Sesame seeds - (P) Pork - (V) - Vegetarian

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT.

TO START WITH POUR COMMENCER

Omani shrimp "Terre de Sienne", butternut velouté with coconut (S) (D) (G) Crevettes d'Oman Terre de Sienne, velouté de butternut au lait de coco	92
Pan fried squid with kale, Paris mushrooms, black garlic butter sauce, coriander (A) (D) (S) (F) Rouelles d'encornets à l'ail noir, champignons de Paris à la coriandre	99
Poached egg with caviar, crushed sunchoke, lamb lettuce salad (E) (D) (F) (G) Œuf parfait au caviar; Écrasée de topinambours, salade de mâche	70 290 15g caviar
Seasonal mushrooms with garlic butter, smoked duck breast, walnuts, green velouté (D) (N) Persillade de champignons de saison / magret de canard fumé / noix fraîche	105
Duck foie gras terrine, almond crumble, fresh date and coffee chutney (N) (G) (D) (A) Terrine de foie gras de canard, chutney de dattes fraîches au café	115

PASTA / CEREALS PATES / CEREALES

Cacio e pepe tortellini (A) (G) (D) (E) (N) Tortellini cacio e pepe	90
Black truffle spaghetti (A) (G) (D) (E) Spaghetti à la truffe noire <i>Melanosporum</i>	190
Brittany blue lobster risotto (A) (D) (F) (S) Risotto de homard bleu de Bretagne	195

SIDE DISHES SUR LE CÔTÉ

Green spinach (D) (V) Epinards Vert	29
Grilled kale (D) (V) Kale grillé	29
Mashed potatoes with parsley (D) (V) Purée de pomme de terre	32
Mesclun salad (V) Mesclun	29
Gratin dauphinois (D) (V)	37

(A) Alcohol - (C) Celery - (D) Dairy - (E) Eggs - (F) Fish - (G) Gluten - (M) Mustard - (N) Nuts - (S)
Shellfish - (So) Soya Sauce - (Ss) Sesame seeds - (P) Pork - (V) - Vegetarian