

CANNES NIGHTS MENU



Fouquet's

ABU DHABI

**Step into a world of cinematic elegance
with our exclusive menu, inspired by the
Cannes Nights program.**

**Indulge in a culinary experience that
captures the essence of French
sophistication, available from May 14th to
17th, from 6 PM to midnight.**

**ادخلوا عالمًا من الأناقة السينمائية مع قائمتنا الحصرية
المستوحاة من برنامج ليالي كان.**

**استمتعوا بتجربة طهي تجسد جوهر الرقي الفرنسي
متوفرة من الرابع عشر إلى السابع عشر من مايو من الساعة
السادسة مساءً حتى منتصف الليل.**

Fouquet's

ABU DHABI

DEGUSTATION MENU

قائمة التذوق

AMUSE BOUCHE

WILD SEA BASS & SALMON GRAVLAX WITH CITRUS DRESSING

Wild Sea Bass and Salmon Gravlax, Finger Lime Pearls,
Blood Orange and Yuzu Dressing.

طبق الاستقبال

فيليه القاروص البري وسلمون غرافلاكس مع لمسة حمضية
فيليه القاروص البري وسلمون غرافلاكس، لآلى الكافيار الحمضي، صلصة البرتقال الأحمر واليوزو.

STARTER

FOIE GRAS WITH CHERRIES, PEAR, AND SAFFRON BRIOCHE

Foie Gras Terrine with Amarena Cherries and Roasted Pear,
Saffron Brioche, Cocoa Dust.

المقبلات

فواغرا مع الكرز والكمثرى وبريوش الزعفران
تيرين فواغرا مع كرز أمارينا وكمثرى مشوية، بريوش الزعفران، ورشة من مسحوق الكاكاو.

MAIN COURSE

WAGYU CHATEAUBRIAND WITH TRUFFLE PURÉE AND MUSHROOMS

Wagyu Chateaubriand, Truffled Potato Puree, Roasted King
Oyster Mushrooms & Fresh Truffle, Rich Red Wine Jus.

الطبق الرئيسي

شاتوبريان واغيو مع هريس الكمأة والفطر
شاتوبريان واغيو، هريس البطاطس بالكمأة، فطر الملك المشوي بتوليفة
محمصة وشرائح الكمأة الطازجة، مع صلصة النبيذ الأحمر الغنية.

DESSERT

FROZEN MANDARIN & CITRUS CONFIT

Frozen Mandarin, Citrus Confit & Mandarin Supreme.

الحلوى

ماندرين مثلج مع كونفيه الحمضيات
ماندرين مثلج، كونفيه الحمضيات وشرائح الماندرين الفاخرة.

AED 350 PER PERSON

٣٥٠ درهماً للشخص الواحد