

Let's celebrate **ALL 2** together

MEMORABLE FRENCH GOURMET DINNER  
SATURDAY | JULY 6, 2024

ACTE I

CANAPÉS

Croque monsieur  
*Sourdough bread, aged comte cheese,  
truffle and ham*

Feuilletés d'escargots à la bourguignonne  
*Parsley cream*

Tartare de boeuf  
*Carpaccio style, quail egg*

PÂTÉ EN CROÛTE

Magret et foie gras de canard  
Ris de veau, suprême de poulet et pistache  
Marmelade d'oignon rouge  
Champignons marinés, noix, vinaigrette décantée

*Duck foie gras and breast  
Veal sweetbread, chicken breast, pork and pistachio  
Red onion marmalade  
Pickled mushroom, nuts, decanted vinaigrette*

**Sancerre, Jean-Max Roger Cuvée  
'Marnes et Cailottes'  
2022 – Vallée de la Loire**

TRUFFE

Soupe crémeuse de chou-fleur 'truffée'  
Infusée au camembert

*Creamy 'truffled' cauliflower soup  
Infused with camembert cheese*

**Domaine de Mauperthuis Chablis 2023 – Bourgogne**

Let's celebrate **ALL 2** together

MEMORABLE FRENCH GOURMET DINNER  
SATURDAY | JULY 6, 2024

ACTE II

## HOMARD

Fricassée de homard  
Matignon de légumes de saison,  
risotti voile du jus de tête en aspic,  
bisque montée au foie gras

*Lobster fricassée  
Seasonal vegetable matignon,  
risotti lobster juice in aspic,  
bisque whipped with foie gras*

## BOEUF

Côtes de bœuf braisées  
Os à moelle fumé, purée de betterave et jus de mûres

*Braised short rib beef  
Smoked bone marrow, beetroot purée and  
blackberry jus*

**Château Hostans-Picant Cuvée d'Exception  
'Lucullus' 2015 – Bordeaux**

## CARAMEL

Mousse de caramel au sel marin  
Marmelade de mandarines, noix de pili caramélisées

*Sea salt caramel mousse  
Mandarin marmalade, caramelized pili nuts*

**Remy Martin XO – Cognac**

## MIGNARDISES

*Coffee | Tea*

**CYRILLE SOENEN**

Technical Director

Le Cordon Bleu Ateneo De Manila  
Maitres Cuisinier De France

**LOIC BRUN**

Executive Sous Chef

Admiral Hotel Manila – MGallery