

Diner «Esprit de Partage»

82 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Tataki de thon
Salade de poulet Buddha-Bar
New California, spicy mango sauce
Assortiment de vapeurs

•

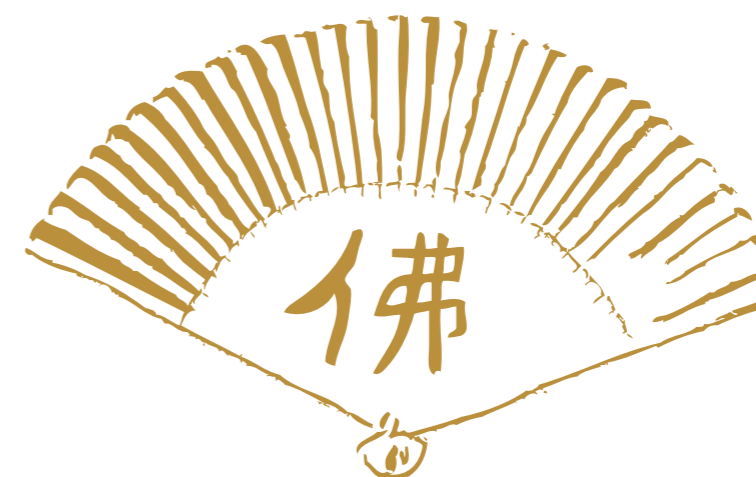
PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums
Boeuf sauté au poivre noir
Saumon caramélisé, tagliatelle de légumes
Curry rouge de crevettes au lait de coco
Nouilles chaudes Buddha-Bar
Riz à la Shanghaïenne

•

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame
Café, Espresso



Le menu du Buddha-Bar se compose d'une sélection de plats de style Pacific Rim, un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette «Nouvelle Cuisine» avec passion et modernité en proposant des recettes, élaborées, inspirées, tant pour ravir votre palais que pour le plaisir des yeux.

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine de partage. Ils sont servis dans des plats disposés au milieu de la table afin d'être partagés par tous les convives.

Préparés uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion est équilibrée, saine et fruitée. Cette sélection de recettes traditionnelles et de créations nouvelles, aux noms enchanteurs, reflète ainsi les diverses inspirations de nos chefs.