

The
TASTE
of MICHELIN

A CULINARY EXPERIENCE

JANUARY 8-14, 2018



DINNER MENU

AMUSE BOUCHE

Jerusalem Artichoke Mousse, Green Apple, Hazelnut, Cocoa

FIRST COURSE

Hand Cut Beef Tartar, Garlic, Confit Egg Yolk, Wild Rice

SECOND COURSE

Red Mullet, Warm Pistachio Vinaigrette

THIRD COURSE

Sea Bass, Poached in Olive Oil Butternut Squash, Turnip Bouillon

FOURTH COURSE

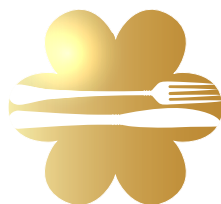
Duck Breast, Slowly Roasted, Apple, Onion, Pine Nut

FIFTH COURSE

Pomegranate Soda

DESSERT

Mandarin Orange, Coconut, Cardamom



The
TASTE
of MICHELIN

A CULINARY EXPERIENCE

JANUARY 8-14, 2018



תפריט

מתאבן

מוס ארטישוק ירושלמי, תפוח ירוק, אגוז לוז, קקאו

מנה ראשונה

טרטר בקר קצוץ ביד, שום, קונפי חלמון ביצה, אורז בר

מנה שנייה

ברבניה, ויניגרט פיסטוק חם

מנה שלישית

דג לברק מבושל בדלורית ושמן זית, מרק לפת

מנה רביעית

חזה ברווז צלוי באיטיות, תפוח, בצל, צנוברים

מנה חמישית

סודה בטעם רימונים

קינוח

מנדרינה, קוקוס, הל