



DINNER MENU

OCEAN RESTAURANT

OCEAN RESTAURANT

DINNER MENU

6 Course Menu \$248 / Wine Pairing \$140

APPETISERS

Cauliflower Purée and Squid Ink Sauce with Oscietra Caviar from Kaviari
Crème de Choux Fleur et Sauce à l'encre de Seiche, Caviar Oscietre Kaviari
Kamonishiki Nifudasake Junmai Daiginjo Namazume Genshu Niigata

Oyster with Haricot Vert, Basil Oil and Oyster Leaves
Huître au Haricot Vert, Huile de Basilic et Feuilles d'huîtres
2020 Château de Bonnezeaux 'Frimas' Chenin Blanc

Lobster Raviolo in Roasted Shell Sauce with Granny Smith and Foie Gras
Raviole de Homard et Sauce Carcasse, Granny Smith et Foie Gras
2020 Josmeyer 'Le Kottabe' Riesling

MAIN COURSES

Butter Poached Dover Sole, First Harvest Tomato Marmalade
Sole Pochée Légèrement Beurrée, Première Tomates en Marmelade et Sa Sauce
2018 Fontaine Gagnard Chassagne-Montrachet Premier Cru La Maltroie

Josper Oven-baked Wagyu Beef, Seared Asparagus, Confit Potatoes and Seaweed
Boeuf de Wagyu Cuit au Josper, Belles Asperges Sautées, Pommes de Terre et Algues Confites
2014 Le Griffons de Pichon Baron Pauillac

DESSERT

Strawberry Pavlova, Diplomat Cream with Matcha Tea and Strawberry Sorbet
Strawberry Pavlova, Crème Diplomate au the Matcha et Sorbet Fraise
2020 Domaine des Bernardins Muscat de Beaumes-de-Venise