



DINNER MENU

OCEAN RESTAURANT

OCEAN RESTAURANT

DINNER MENU

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

APPETISER

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

Breaded Frog Leg, Parsley and Garlic Cloud
Cuisses de Grenouille Panées, Persil et Nuage d'ail
2020 Château de Bonnezeaux 'Frimas' Chenin Blanc

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

MAIN COURSE

Butter Poached Dover Sole, First Harvest Tomato Marmalade
Sole Pochée Légèrement Beurrée, Première Tomates en Marmelade et Sa Sauce
2018 Fontaine Gagnard Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie

Josper Oven-baked Wagyu Beef, Seared Asparagus, Confit Potatoes and Seaweed
Bœuf 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