



CURATE

RESORTS WORLD SENTOSA

DINNER MENU

Amuse Bouche

Foie Gras Ice Cream
Blackberries / Pâte de Fruit
Chef Emma Bengtsson

Valentin Zusslin • Gewurztraminer Bollenberg 2014/RP91

Soufflated Farm Egg
Truffle 'Caviar' / Potato Cream
Chef Benjamin Halat

Max Ferd. Richter • Graacher Domprobst Riesling Kabinett 2015/RP93

Char
Dill / Cucumber
Chef Emma Bengtsson

Aged Duck Breast
Red Cabbage / Brioche Dumpling
Chef Benjamin Halat

Domaine de Bila Haut • Lesquerde l'Esquerda 2014/RP91

Mangalitsa Pork Collar
Celeriac / Apple
Chef Emma Bengtsson

Château Malescot Saint-Exupery Margaux 2012/RP93

Vacherin Mont D'or
Bratkartoffeln / Mache Salad
Chef Benjamin Halat

Peach
Pecan
Chef Emma Bengtsson

Pear Helene
Vanilla / Chocolate
Chef Benjamin Halat

Petit Fours

