



CURATE

RESORTS WORLD SENTOSA

DINNER MENU

Amuse Bouche 餐前小点

Foie Gras Ice Cream 鹅肝冰淇淋
Blackberries / Pâte de Fruit 黑莓 / 水果糖

Chef Emma Bengtsson

Valentin Zusslin • Gewurztraminer Bollenberg 2014/RP91

Soufflated Farm Egg 农场蛋
Truffle 'Caviar' / Potato Cream 松露鱼子酱 / 土豆奶油

Chef Benjamin Halat

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

Char 极品鲑鱼
Dill / Cucumber 酸黄瓜
Chef Emma Bengtsson

Aged Duck Breast 老鸭胸肉
Red Cabbage / Brioche Dumpling 红环甘蓝 / 布里欧修饺

Chef Benjamin Halat

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

Mangalitsa Pork Collar 曼加利察猪颈肉
Celeriac / Apple 块根芹 / 苹果

Chef Emma Bengtsson

Château Malescot Saint-Exupery Margaux 2012/RP93

Yacherin Mont D'or 瑞士乳酪
Bratkartoffeln / Mache Salad 德式土豆 / 野苜沙拉

Chef Benjamin Halat

Peach 桃子
Pecan 山核桃
Chef Emma Bengtsson

Pear Helene 梨子甜品
Vanilla / Chocolate 香草 / 巧克力

Chef Benjamin Halat

Petit Fours 花色小蛋糕

