



CURATE

RESORTS WORLD SENTOSA

DINNER MENU

Amuse Bouche

Foie Gras Ice Cream

Blackberries / Pâte de Fruit

Chef Emma Bengtsson

Soufflated Farm Egg

Truffle 'Caviar' / Potato Cream

Chef Benjamin Halat

Char

Dill / Cucumber

Chef Emma Bengtsson

Aged Duck Breast

Red Cabbage / Brioche Dumpling

Chef Benjamin Halat

Mangalitsa Pork Collar

Celeriac / Apple

Chef Emma Bengtsson

Vacherin Mont D'or

Bratkartoffeln / Mache Salad

Chef Benjamin Halat

Peach

Pecan

Chef Emma Bengtsson

Pear Helene

Vanilla / Chocolate

Chef Benjamin Halat

Petit Fours

