

TO START WITH POUR COMMENCER

Duck foie gras terrine / Sauternes veil-
Autumn chutney on a crispy brioche. (D) (R) (E) (Contains Alcohol) **AED 175**
*Terrine de foie gras de canard / voile de Sauternes-
Chutney d'Automne sur une brioche croustillante.*

Sea urchin chantilly ;
shellfish marinière with seaweed and samphire.
Haddock toast. (D) (R) (P) (S) (S) (Contains Alcohol) **AED 180**
*Chantilly de langues d'oursins ;
Marinière de coquillages, algues et salicornes.
Toast de haddock.*

Crab meat and razor clams à la Nantaise, leek fondue. (D) (S) (C) (S) (Contains Alcohol) **AED 155**
Chair de tourteau et couteaux à la Nantaise, fondue de poireaux.

Sautéed squid rings with herbs, button mushroom cream with black garlic. (D) (R) (P) (Contains Alcohol) **AED 145**
Poêlée d'encreaux aux fines herbes, crème de champignons de Paris à l'ail noir.

Sabarot snails with fresh herbs, tangy eggplant with garlic. **AED 145**
Poêlée d'escargots Sabarot aux herbes fraîches, aubergine acidulée à l'ail.

White beetroot mousseline, smoked red beetroot sorbet, duck's aigillettes, crystalized red currants. (D)
(Contains Alcohol) **AED 95**
*Mousseline de betterave blanche, sorbet de betteraves rouges fumée, fines aigillettes
de canard gras, groseilles cristallisées.*

PASTA / CEREALS

PATES / CEREALES

Bottarga and lemon spaghetti. With blue lobster. (D) (R) (E) (P) (C) **AED 330**
Spaghetti poutargue et citron. Au homard bleu.

Melanosporum black truffle spaghetti. (D) (R) (E) (Contains Alcohol) **AED 250**
Spaghetti à la truffe noire melanosporum.

Carnaroli risotto with 40-month aged parmesan, parsley chlorophyll. (D) (E)
(Contains Alcohol) **AED 175**

Risotto carnaroli au parmesan 40-mois, Chlorophylle de persil.

CRUDO

Raw-cut langoustines coated in red beetsyrup, Cremona mustard,
and heart of palm, pink peppercorn opaline. (S) (E) (D) **AED 175**

*Langoustinestallées à cru enrobées d'un sirop de betterave rouge,
moutarde de Crémone et coeur de palmier, opaline aux baies roses.*

Saku tuna tartare and duck foie gras, with yellow mango; daikon and
button mushrooms, quince paste. (P) (D) (S) (Contains Alcohol) **AED 175**

*Tartare de thon Saku et foie gras de canard, daikon et champignons de
Paris; pâte de coing.*

Japanese amberjack with soy caramel, coconut milk with ponzu,
fresh cilantro and Thai grapefruit. (P) (D) (S) **AED 150**

*Sériole du Japon au caramel de soja, lait de coco au ponzu, coriandre
fraîche et pamplemousse thai.*

TT

SALT WATER / FRESH WATER

EAU SALEE / EAU DOUCE

Roasted turbot fillet in terre de Sienna butter, artichoke, salad shoots. Coconut
milk velouté enhanced with roasting butter. (D) (R) (E) (S) (Contains Alcohol) **AED 350**

*Pavé de turbot rôti dans un beurre terre de Sienne, artichaut, pousses de salade.
Velouté de lait de coco agrémenté de beurre de cuisson.*

Jodhpur-style monkfish fricassée.
Orange blossom sorbet, Thai grapefruit, and confit salsify. (D) (R) (E) (P) (Contains Alcohol)

AED 330

*Fricassée de lotte Jodhpur
Sorbet orange à la fleur d'oranger, pamplemousse thai, salsifis confits.*

Roasted pollack with skin, vermicelli potatoes and scampi green beans;
Sorrel and spinach cream. (D) (P) (S) (S) (C) (Contains Alcohol) **AED 290**

*Lieu jaune rôti à la peau, pommes pailles et haricots verts en scampi; Crème
d'oseille et d'épinards.*

Dover Sole (500-600g) Meunière style.
Yuzuke condiment. Vonnassienne crepe. (D) (R) (Contains Alcohol) **AED 420**

*Sole (500-600g) meunière sèche.
Condiment Yuzuke, crêpe Vonnassienne.*

Wagyu beef filet medallion (Grade 6/7).
Sweet truffle onion.
Périgourdine sauce.

Mashed potatoes with fresh butter. (D) (R) (S) (Contains Alcohol) **AED 410**

*Cœur de filet de bœuf Wagyu (Grade 6/7).
Palet d'oignons doux à la truffe noire.
Sauce périgourdine
Purée pommes de terre au beurre frais.*

Sautéed sweetbreads, onions with dates.
Crispy vermicelli potatoes, Angostura Jus. (D) (R) (C) (Contains Alcohol)

AED 290

*Noix de ris de ve au dorée, oignons aux dattes.
Pomme paille, jus à l'Angostura.*

Limed duckling filets / cumin / green pepper, lacquered with
a blackcurrant bigarade.

Potato paillasson.

Red beetroot sorbet, crunchy red cabbage salad with
balsamic vinegar, caramelized walnuts. (D) (R) (P) (Contains Alcohol) **AED 265**

*Aigillettes de canette citron vert / cumin / poivre vert, laquées
d'une bigarade au cassis.
Paillasson de pomme de terre.*

Sorbet à la betterave rouge, salade croquante de chou rouge au
vinaigre balsamique, noix caramélisées.

Organic chicken breast poached in Perrier-Jouët Champagne
cream sauce, creamy white polenta with 40-month aged
parmesan. (D) (R) (C) (Contains Alcohol) **AED 198**

*Suprême de volaille organique poché dans une sauce crème au
Champagne Perrier-Jouët, polenta blanche crémeuse au
parmesan 40mois.*

Roasted lamb loin with lemon thyme, mint jus-
Semolina with red bell peppers and golden raisins;

Couscous broth. (D) (R) (E) (Contains Alcohol) **AED 270**

*Côtes d'agneau grillées au thym citron-
Elles sont déposées sur un crumble d'herbes fraîches.
Jus à la menthe.*

Gnocchi, râpée de chèvre frais.

CASUAL

Pierre's TT white pizza.
Stracciatella/Gambero Rosso/Cuttlefish. (R) (D) (P) (S) (Contains Alcohol) **AED 140**

*Pizza blanche Pierre's TT.
Stracciatella/Gambero Rosso/Gras de seiche.*

Roasted ricotta pizza, spring onions, cantabrian anchovies. (D) (R) (E) (S) **AED 115**

Pizza ricotta rôtie, oignons cébettes, anchois cantabriques.

Black truffle pizza. (D) (R) (C) (P) (E) (Contains Alcohol) **AED 199**

Pizza à la truffe noire.

Classic PG's burger, French allumettes potatoes. (R) (D) (E) **AED 135**

Classique burger PG, pommes allumettes.

Gluten free PG's burger, French allumettes potatoes. (D) (R) **AED 145**

Burger sans gluten PG, pommes allumettes.

Pan seared duck foie gras PG's burger, French allumettes potatoes. (D) (R) (E) **AED 170**

Burger foie gras de canard rôti PG, pommes allumettes.

Frog's legs meunière, green velouté.
Poulette sauce. (D) (R) (Contains Alcohol) **AED 150**

*Grenouilles meunière, velouté vert.
Sauce Poulette.*

Grilled Wagyu beef ribeye (grade 5) *250g or **450g–
Béarnaise or green pepper sauce.

French allumettes potatoes.

Broccolini. (D) (D) (R) (Contains Alcohol) **AED *370 or **510**

*Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (grade 5) 250 or 450g–
sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert.
Pommes allumettes.*

Broccolini.

Hand cut beef tartare–
French allumettes potatoes. (D) (R) (S) **AED 199**

*Tartare de bœuf au couteau–
Pommes allumettes.*

CHEESES/FROMAGES

Cheese trolley. (D) **AED 160**

Chariot de Fromages.

TT

DESSERTS

TO SHARE

A PARTAGER

Souffléed biscuit.
Souffléed biscuit with Guanaja ganache.

Sicilian pistachio parfait.

Macaronade drizzled with coffee syrup and caramelized pears. (D) (R) (E)

AED 1150

Biscuit soufflé.

Biscuit soufflé et ganache Guanaja.

Parfait pistache de Sicile.

Macaronade nappée d'un sirop de café, poires caramélisées.

Pierre's TT millefeuille.
Rustic millefeuille.

Diplomat cream, caramelized mendiants.

Orange blossom sorbet, lemongrass Jelly. (P) (D) (R) (E) **AED 150**

Millefeuille Pierre's TT.

Feuilletage brut.

Crème diplomate, mendiants caramélisés.

Sorbet orange à la fleur d'oranger, gelée citronnelle.

Pierre's TT Apple tart .

Calvados and Tahitian vanilla chantilly cream. (P) (D) (R) (E) (Contains Alcohol)

AED 170

Tarte aux pommes Pierre's TT.

Chantilly au calvados et à la vanille de Tahiti.

Glace caramel.

FOR ONE OR TO SHARE

SEUL OU A PARTAGER

Crunchy lemon Ice cream, candied lemon paste, Lemongrass gelée
infusion. (D) (D) (R) (Contains Alcohol) **AED 80**

Croquant glacé citron, pâte de citrons confits, infusion éfilée de citronnelle.

Frosted grapefruit.

Pink grapefruit marmalade, yellow mango, lemon mousseline, burrata ice
cream, bitter almond chantilly. (D) (R) (P) **AED 75**

Pamplemousse givré.

*Marmelade de pamplemousses roses, mangues jaunes, mousseline citron,
glace burrata, chantilly à l'amande amère.*

Madong chocolate sabayon, nougat petals, Guanaja chocolate ice cream;
Delicate butter biscuits. (D) (R) (P) (S) **AED 80**

*Sabayon chocolat Madong, pétals de nougat, glace chocolat Guanaja; langue
de chat*

The real Crème caramel. Freshly baked Madeleine. Orange salad
La vrale crème caramel.

(D) (R) (P) (E) **AED 75**

Madeleine cuite au moment. Salade d'orange