

Cassis
WGS Celebratory Menu 2009

“Palate Savoury”

20 to 26 April 2009 (Lunch & Dinner)

FINE CUISINE

GREAT WINES

UNIQUE DINING

Saumon Fumé Maison et son Blinis cuit à la Minute
House-smoked salmon & blinis cooked à la minute

Saint-Jaques juste tiède beurre de citron vert et caviar d'algue
Warm scallop emulsion, green lime butter & seaweed caviar

Notre Terrine de Foie Gras et sa confiture de Cerise, Gelée de Porto et sa Brioche
Home-made duck liver terrine with morelos marmalade, port jelly & almond brioche

*Poitrine de Porc en Cuisson lente et Crevettes, Petit Pois écrasés
et réduction d'épices en sauce*
Slow-braised pork belly with prawns, crushed green peas & spice reduction sauce

Filet de Bœuf Poêlé, Douce Purée de Céleri servi avec sa sauce Bordelaise
Pan-seared beef tenderloin served with a delicate celery purée & bordelaise sauce

Soufflé à la Papaye, Sorbet de Mango et Fruit de la Passion Maison
Pistachio soufflé & home-made red berry fruit sorbet

Mignardises
Coffee or Tea

S\$155

*All prices are subject to 10% service charge and 7% GST
Citibank cardmembers are entitled to 15% off.*

Held In:

UNIQUELY
Singapore
visitsingapore.com

Jointly Organised By:



PETER KNIPP
holdings pte ltd

Proudly Presented By:



citibank