



### **Les Ducs featuring The Gypsy**

#### **Bao de ventriche de porc** (Les Ducs)

Pork belly bao, homemade BBQ sauce, fresh herbs

#### **Mamoza** (Gypsy)

Ikura, smoked eggplant “baba ganoush”, Tra Que herbs

#### **Crevettes en tempura, condiment poivrade** (Les Ducs)

Crispy tiger prawns, pepper condiment

#### **Tartare de veau** (Gypsy)

Veal tartare, bone marrow, dukkah, pani puri, boquerones

#### **Hamachi mariné au piment vert et Nuoc Mâm** (Les Ducs)

Japanese hamachi, green chili condiment, Nuoc Mâm sauce

#### **Quenelle d’écrevisse** (Gypsy)

Crawfish quenelle, button mushroom, Nantua sauce, olives

\*\*\*

#### **Orzotto, asperges vertes, émulsion de parmesan** (Les Ducs)

Orzotto with green asparagus and parmesan foam

#### **Pastilla d’agneau** (Gypsy)

48-hour cooked lamb shoulder, labneh, sumac, mint oil

#### **Pot au Pho** (Les Ducs)

French traditional pot-au-feu in a Vietnamese way

#### **Carottes et navets confits aux épices japonaises** (Les Ducs)

Furikake roasted roots

\*\*\*

#### **Riz au lait dans l’esprit d’un mango sago** (Gypsy)

Mango sago rice pudding

#### **Crème vanille au caramel beurre salé** (Les Ducs)

Vanilla custard cream, salted butter caramel

