



## AMUSE BOUCHE - FUSION

*Jollof Rice & Oxtail Arancini*

-

*Magical Spoon of Soup  
Melon Carrot Ginger topped with  
Crispy Jambon de Bayonne*

## STARTER - ASIA

*Crispy Duck Confit on a bed of mixed leaves  
Cucumber Watermelon Cashews &  
Hoi Sin Dressing*

## MAIN - BRAZIL

*Moqueca Baiana  
Seafood stew cooked with coconut milk,  
tomatoes, habanero, corriander & lime*

## DESSERT - ITALY

*Lemoncello Tiramisu*





## AMUSE BOUCHE - FUSION

*Arancini de Riz Jollof et queue de bœuf*

-

*Cuillère de Soupe Magique  
Melon Carrote Gingembre garni de  
Jambon de Bayonne Croustillant*

## STARTER - ASIE

*Confit de Canard Croustillant  
Sur un lit de feuilles mélangées  
Concombre Pastèque Noix de Cajou &  
Vinaigrette Hoi Sin*

## MAIN - BRÉSIL

*Moqueca Baiana  
Ragoût de fruits de mer cuit avec lait de  
coco, tomates, habanero, coriandre &  
citron vert*

## DESSERT - ITALY

*Tiramisu Lemoncello*