# Gaddi's

## COLD APPETISERS

Saumon Balik au concombre et crème légère au citron, caviar Impérial de France
Balik salmon with cucumber and a light lemon cream, French Imperial caviar

Chair de tourteau dans son consommé et brioche noire
Crab meat with its own consommé and squid ink brioche

Caviar Impérial de France, ses blinis et condiments
French Imperial caviar, its blinis and condiments

Terrine de foie gras de canard Vendéen, fine gelée de Muscat et compotée de raisins
Vendéen duck liver terrine with thin Muscat jelly and slow cooked grapes

## HOT APPETISERS

Saint Jacques de Hokkaido pochées, jeunes légumes de saison et jus de bouillabaisse
Poached Hokkaido scallops with young seasonal vegetables and bouillabaisse jus

Œuf biologique poché, langoustines rôties et champignons
Poached organic egg, roasted scampi and mushrooms

Foie gras de canard des Landes grillé puis rôti au foin, datte farcie au fenouil
Duck liver from Landes grilled and baked in hay, date filled with fennel

Escargots de Bourgogne poêlés au persil et à l'ail, risotto vert de pâtes orzo et coulis d'ail
Pan-fried Burgundy snails with parsley and garlic, green orzo pasta risotto and garlic coulis

## SOUPS

Soupe de homard crèmeuse et médaillons de homard pochés
Creamy lobster soup with sliced poached lobster

Racines de légumes braisées, bouillon de betteraves et poivre
Braised root vegetables with beetroot consommé and pepper

** This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Nov 2013*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com

# Gaddi's

## SHELLFISH AND FISH

Homard rôti dans sa carapace, carottes multicolores
et coulis de crustacés au miel et vinaigre balsamique
Roasted lobster in its shell, colourful carrots, shellfish coulis with honey and balsamico
Homard Americain - Boston lobster
Homard Breton - Blue Brittany lobster

Filet de bar de ligne de l'ile Yeu poêlé au beurre d'algues,
jardinière de légumes et encornets sautés
Line-caught sea bass fillet from Yeu island pan-fried with seaweed butter, seasonal vegetables and sautéed squid

Sole du Guilvinec en croûte de noisettes,
beurre noisette au citron et champignons de saison poêlés
Guilvinec sole in a hazelnut crust with brown butter and lemon, pan-fried seasonal mushrooms

Blanc de turbot sauvage des côtes Bretonnes au céleri et truffe noire
Piece of wild turbot from the Brittany coast with celery and black truffle

## POULTRY AND MEAT

Suprême de pigeon Vendéen rôti au sucre Muscovado, sa cuisse farcie et racines glacées
Vendéen pigeon breast roasted with Muscovado sugar, its stuffed leg and glazed root vegetables

Filet de canard de Challans au sang et zestes d'orange, fruits et légumes de saison
Challans blood duck breast with orange skin, pan-fried fruits and vegetables

Côte de veau d'Aquitaine rôtie au beurre mousseux,
amandines de différentes façons et poitrine poivrée
Aquitaine veal chop roasted in foamy butter, potatoes variations and peppered veal belly

Entrecôte de bœuf Wagyu en croûte de sel et raifort, pomme de terre confite et champignons sauvages
Wagyu beef sirloin baked in an herbed-horseradish salt pastry with confit potatoes and wild mushrooms
pour deux personnes
for two persons

** This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Nov 2013*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com

Gaddi's

## CHEESE

Plateau de fromages de France affinés
Selection of French cheeses

## DESSERTS

Minestrone de fruits exotiques et son consommé à la citronnelle, sorbet pabana
Exotic fruit minestrone with lemongrass consommé, pabana sherbet

Soufflé aux marrons confits et son coulis au cassis, glace vanille
Candied chestnut soufflé with cassis coulis and vanilla ice cream

Pavlova au chocolat et son crémeux à l'expresso, glace au caramel
Chocolate pavlova with espresso cream, caramel ice cream

Pain de Gênes aux noisettes,
marmelade de pommes et coings, sorbet Champagne
Hazelnut pain de Gênes biscuit with apple and quince marmalade, Champagne sherbet

Sphère à l'orange et son biscuit aux amandes et citron, agrumes frais et sorbet pamplemousse
Orange sphere with almond and lemon sponge and citrus fruit, grapefruit sherbet

Profiteroles aux poires pochées et fèves de tonka, glace gingembre
Profiteroles with poached pear and tonka beans, ginger ice cream

* *This menu is for reference only, as individual dishes may change from time to time* *Nov 2013*

Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong
Tel: (852) 2696 6763 Fax: (852) 2696 6755 Email: diningphk@peninsula.com