

Lining Lining



*Le menu est conçu pour être partagé entre amis, composé de petits plats cantonnés inspirés de la cuisine signature d'Hakkasan et influencés par les saveurs et ingrédients locaux. Les plats arriveront dans un flux continu de la cuisine, vous permettant d'explorer nos différentes techniques de cuisson.*

## Suprêmes

Canard Pékinois et caviar Prunier canard entier, servi avec 16 crêpes et 30gr de caviar Prunier. Suite accompagnée d'un choix de sauce aux haricots noirs ou au gingembre et oignons nouveaux	2800
Boeuf Wagyu poêlé	495
Plateau de dim sum suprême ravioles d'olives et fruits de mer, ravioles de ciboulette Chinoise, har gau, ravioles de maïs et noix de Saint Jacques	310

## Petites bouchées

Crevettes tiges croustillantes sauce wasabi et kumquat	260
Feuilleté de boeuf au thé jasmin	190
Ravioles d'agneau à la marocaine	190
Crabe bleu coque molle en friture dorée	250
Calamars sel & poivre	210
Rouleau végétarien à la truffe noire <sup>v</sup>	170
Ravioles végétariennes de Shanghai <sup>v</sup>	170

## Voyage Ling Ling Pour 2 personnes ou plus 888 MAD par personne

### Pour commencer

Plateau de dim sum suprême  
ravioles d'olives et fruits de mer, ravioles de  
ciboulette Chinoise, har gau, ravioles de maïs  
et noix de Saint Jacques

Ravioles d'agneau à la marocaine

Rouleau végétarien à la truffe noire <sup>v</sup>

### Pour continuer

Canard pipa

Saint Pierre

à la sauce de Hong Kong aux haricots noirs

Asperges sautées à l'ail <sup>v</sup>

Curry épicé de crevettes  
aux amandes

Riz sauté aux oeufs <sup>v</sup>

### Pour finir au choix

Parfait noisette et chocolat au lait  
croquant noisette et caramel salé

Tarte citron sésame  
meringue, tahini, géranium du jardin

## Expérience Ling Ling

Pour 2 personnes ou plus  
588 MAD par personne

### Pour commencer

Plateau de dim sum suprême  
ravioles d'olives et fruits de mer, ravioles  
de ciboulette Chinoise, har gau, ravioles de  
maïs et noix de Saint Jacques

Feuilleté de boeuf au thé jasmin

### Pour continuer

Brochettes de poulet à la sauce satay

Fruits de mer sauce Assam  
beignets frits

Asperges sautées à l'ail <sup>v</sup>

Riz sauté aux oeufs

### Pour finir

Tarte citron sésame  
meringue, tahini, géranium du jardin

## Salades

Salade de canard croustillant  
avec pomélo, pignons de pin et échalote 295

Salade de poulet croustillant et mangue  
avec de la sauce chili sucrée 180

Salade de roquette, champignons noirs  
et tomate cerise <sup>v</sup> 120

## Vapeur

Saint Pierre 390  
à la sauce de Hong Kong aux haricots noirs

## Grill

Brochette de côte de boeuf grillée  
à la sauce au poivre noir 230

Bar Chilien au miel 520

Carré d'agneau poêlé  
à la sauce Mongole 290

Saint Pierre à la sauce soja au gingembre 390

Brochettes de poulet à la sauce satay 200

<b>Rôti</b>	Canard pipa	390
	Cabillaud silver à la sauce Champagne et miel	520
	Travers de porc fumés au thé jasmin	220

<b>Wok</b>	Sole sautée à la sauce XO	340
	Asperges sautées à l'ail <sup>∨</sup>	160
	Haricots fins sautés à la sauce toban pimentée <sup>∨</sup>	120
	Curry épicé de crevettes aux amandes	260
	Coquilles Saint Jacques sautées aux amandes éfilées et crevettes séchées	240

<b>Toban</b>	Fruits de mer sauce Assam beignets frits	280
	Aubergine et champignons shiitake <sup>∨</sup> en sauce aux haricots noirs	160
	Poulet Sanpei au basilic, piment doux et jeunes oignons	240

<b>Riz</b>	Riz jasmin <sup>∨</sup>	65
	Riz sauté aux oeufs <sup>∨</sup>	120
	Riz sauté aux légumes et olives confites <sup>∨</sup>	120

<b>Desserts</b>	Parfait noisette et chocolat au lait croquant noisette et caramel salé	180
	Panna cotta rose et Litchi <sup>∨</sup> framboises, eau de rose et madeleine à la vanille	150
	Boules vapeur au chocolat <sup>∨</sup> sauce chaude cannelle et orange	150
	Tarte citron sésame meringue, tahini, géranium du jardin	150
	Sélection de glaces et sorbets	110