

LCA LUNA

MENU 49

PREMIER SERVICE
FIRST SERVICE
CHOIX DE • CHOICE OF

EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

**SALADE SUNOMONO
SUNOMONO SALAD**

Concombre, shoyu, onions frits
Cucumber, shoyu, fried onions

CRUJIDO

Tartare de saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko
Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko

**CÔTES LEVÉES AU SÉSAME
STICKY SÉSAME RIBS**

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE
SECOND COURSE
CHOIX DE • CHOICE OF

MAKI DU CHEF | CHEFS MAKI

Our chefs personal selected maki
Maki sélectionné personnellement par nos chefs

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre,
légumes de saison, champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes,
seasonal vegetables, roasted mushrooms

QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, aji verde, ginger emulsion

PULPO AL OLIVO

Pieuvre Marocain, salade de fenouil, yucca, olive
Moroccan octopus, fennel salad, yucca, olive

ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH OUR HOME MADE DESSERTS
AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE DESSERT FAITS MAISON

Dégustez nos desserts pour un frais supplémentaire de \$10
Taste our premium desserts for an additional \$ 10 charge

PACKAGES

\$500

2 x Grey Goose 750ml

\$1000

1 Magnum Grey Goose 1.75L +
1 Bottle Patron Silver 750ml

\$1500

1 Magnum Grey Goose 1.75L +
1 Magnum Veuve Clicquot 1.5L +
1 Patron Reposado 750ml

LCA LUNA

MENU 49

PREMIER SERVICE
FIRST SERVICE
CHOIX DE • CHOICE OF

EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

**SALADE SUNOMONO
SUNOMONO SALAD**

Concombre, shoyu, onions frits
Cucumber, shoyu, fried onions

CRUJIDO

Tartare de saumon, riz croustillant, sauce au gingembre, tobiko
Salmon tartare, crispy rice, ginger sauce, tobiko

**CÔTES LEVÉES AU SÉSAME
STICKY SÉSAME RIBS**

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE
SECOND COURSE
CHOIX DE • CHOICE OF

MAKI DU CHEF | CHEFS MAKI

Our chefs personal selected maki
Maki sélectionné personnellement par nos chefs

BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre,
légumes de saison, champignons rôtis
Soy glaze, mashed potatoes,
seasonal vegetables, roasted mushrooms

QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre
Mozzarella, aji verde, ginger emulsion

PULPO AL OLIVO

Pieuvre Marocain, salade de fenouil, yucca, olive
Moroccan octopus, fennel salad, yucca, olive

ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH OUR HOME MADE DESSERTS
AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC NOTRE DESSERT FAITS MAISON

Dégustez nos desserts pour un frais supplémentaire de \$10
Taste our premium desserts for an additional \$ 10 charge

PACKAGES

\$500

2 x Grey Goose 750ml

\$1000

1 Magnum Grey Goose 1.75L +
1 Bottle Patron Silver 750ml

\$1500

1 Magnum Grey Goose 1.75L +
1 Magnum Veuve Clicquot 1.5L +
1 Patron Reposado 750ml