

Haute Couture
by Lnd

Lnd
LABOURDONNAIS
WATERFRONT HOTEL





Haute Couture by LWH

Haute Couture by LWH est une partition gastronomique, orchestrée par le Chef exécutif Bevan Wilson et sa brigade. Elle célèbre l'art subtil et délicat de la haute cuisine. Cette ode au raffinement vous invite à un voyage sensoriel, où chaque plat sublime des ingrédients nobles et soigneusement sélectionnés.

Servie dans l'intimité d'une salle à manger privée située au premier étage de l'hôtel, cette expérience exclusive allie service d'exception et art de la table raffiné, sublimé par des pièces d'orfèvrerie, une verrerie cristalline et une vaisselle délicate signée Versace.



Haute Couture by LWH is a gastronomic symphony orchestrated by Executive Chef Bevan Wilson and his brigade. It celebrates the subtle and refined art of haute cuisine – an ode to elegance that invites you on a sensory journey, where each dish elevates noble, carefully selected ingredients.

Served in the intimacy of a private dining room on the hotel's first floor, this exclusive experience combines exceptional service with a refined 'art de la table': silversmith-crafted cutlery, crystal glassware, and delicate Versace-designed porcelain.





Nos créations cousu main

Tailor-made fine dining



Menu dégustation composé d'un amuse-bouche, suivi de quatre plats à choisir parmi une sélection d'assiettes d'exception, alliant ingrédients nobles et créativité gastronomique.

Tasting menu including an amuse-bouche, followed by four dishes to be selected from a refined array of exceptional creations, combining noble ingredients and culinary creativity.

Menu 4 plats à Rs 8,500/p
4-course menu at Rs 8,500/p

Labourdonnais Waterfront Hotel
Haute cuisine experience
Refined private dining room on the first floor of the hotel
Intimate setting for 8 to 16 guests
Lunch & dinner
Exclusively by reservation



Saint-Jacques Scallops



Saint-Jacques caramélisées, accompagnées d'une délicate sauce béarnaise à la mandarine, sublimées par un voile d'huile infusée au basilic et couronnées de tobiko pour une touche de raffinement.

Caramelised scallops with a delicate mandarin Béarnaise sauce, finished with a drizzle of aromatic basil-infused oil and topped with vibrant tobiko for a touch of texture and elegance.



Légine de Patagonie Patagonian toothfish



Légine de Patagonie grillée, infusée de délicats arômes de miso et de saké, servie avec une purée onctueuse de chou-fleur au wasabi et accompagnée de tendres edamames vapeur pour une finition à la fois équilibrée et élégante.

Grilled Patagonian toothfish infused with delicate notes of miso and sake, served with a creamy wasabi cauliflower purée and tender steamed edamame for a perfectly balanced and elegant finish.



Crevettes Tigrées Tiger Prawns



Crevettes tigrées fumées, accompagnées d'un délicat rouleau de courgettes aux crevettes, garnies de perles de yuzu éclatantes et sublimées par une bisque hollandaise veloutée, relevée d'une pointe d'huile de piment pour un équilibre subtil entre douceur et piquant.

Smoked tiger prawns served with a delicate zucchini and prawn roll, topped with vibrant yuzu pearls and elevated by a velvety Hollandaise bisque, enhanced with a touch of chili oil for a subtle balance of sweetness and heat.



Langouste Lobster



Langouste grillée, accompagnée d'une crème onctueuse à la vanille de Madagascar, rehaussée de tendres pointes d'asperges pour un équilibre raffiné de saveurs et de textures.

Grilled lobster, served with a rich Madagascan vanilla cream and complemented by tender asparagus tips for a refined harmony of flavours and textures.



Caviar d'Aquitaine Aquitaine Caviar



Caviar d'Aquitaine sur un duo de tartare et de gravlax
de saumon mariné, accompagné d'avocat.

*Aquitaine caviar delicately placed atop a duo
of salmon tartare and marinated gravlax,
served with creamy avocado.*



Magret de Canard Duck Magret



Magret de canard poêlé, accompagné de légumes racines caramélisés et d'une sauce à l'orange subtilement infusée à l'anis étoilé.

Pan-seared duck breast, accompanied by caramelised root vegetables and a delicate orange sauce subtly infused with star anise.



Entrecôte de boeuf Wagyu Wagyu beef ribeye



Entrecôte de Wagyu grillée, nappée de beurre à la truffe, accompagnée de brocoli de tige longue sauté à l'ail noir et de pommes de terre nouvelles façon Hasselback.

Grilled Wagyu ribeye topped with truffle butter, served with long-stem broccoli sautéed in black garlic and new Hasselback potatoes.



Filet de longe d'Agneau Lamb loin fillet



Filet de longe d'agneau poêlé, enrobé d'herbes fraîches, accompagné d'un fondant de pommes de terre, de mange-tout croquants et d'une sauce chimichurri.

Pan-seared lamb loin fillet coated in fresh herbs, served with a potato fondant, crisp snow peas, and chimichurri sauce.



Carpaccio de boeuf Wagyu Wagyu Carpaccio



Carpaccio de Wagyu, servi avec des copeaux de pecorino, de la roquette sauvage et des éclats de truffe, le tout arrosé d'huile d'olive et parsemé de flocons de sel de Maldon.

Wagyu carpaccio served with pecorino shavings, wild rocket, and truffle, drizzled with olive oil and sprinkled with Maldon sea salt flakes.



Terrine de Foie Gras Foie Gras Terrine



Terrine de foie gras, accompagnée d'une compote de figues épicée et de pain brioché grillé, garnie de micro-pousses et parsemée de flocons de sel.

Foie gras terrine served with spiced fig compote and grilled brioche, garnished with microgreens and a sprinkle of sea salt flakes.



Option végétarienne | Vegetarian option

Coeur de Palmiste Heart of Palm



Cœur de palmiste caramélisé, accompagné d'un gel de citron, d'une mousse d'avocat et d'un crumble de pistache, garni de fleurs comestibles et de pousses de pois mange-tout.

Caramelised heart of palm, served with a lemon gel, avocado mousse and pistachio crumble, garnished with edible flowers and snow pea shoots.



Option végétarienne | *Vegatarian option*

Ratatouille



Ratatouille - plat provençal classique mettant en valeur des légumes délicatement rôtis, infusés d'herbes parfumées et d'une riche sauce tomate à l'ail.

Ratatouille - a classic provençal dish showcasing delicately roasted vegetables infused with fragrant herbs and a rich garlic tomato sauce.



Option végétarienne | *Vegatarian option*

Gratin de Champignons Sauvage Wild Mushroom Gratin



Gratin de champignons sauvages et d'artichauts, garni de gruyère, servi sur une focaccia grillée, rehaussé de truffe blanche et de micro-pousses.

Wild mushroom and artichoke gratin, topped with Gruyère cheese, served on grilled focaccia, enhanced with white truffle and microgreens.



Option végétarienne | Vegetarian option

Rêve d'Edamame Edamame dream



Rêve d'edamame composé de dim sum vapeur sur une purée délicatement parfumée au miso, accompagné d'un aioli aux amandes et aux herbes.

Edamame dream featuring steamed dim sum on a delicately miso-infused purée, served with almond and herb aioli.



Option végétarienne | *Vegatarian option*

Morelles et Broccolini *Morels and Broccolini*



Morelles et broccolini enveloppés dans un risotto au curry vert, sublimé par une crème de coco et des copeaux de truffe.

Morels and broccolini folded into a green curry risotto, enhanced with coconut cream and truffle shavings.



Confections exquises

Exquisite confections





Perles de Tapioca Tapioca Pearls



Perles de tapioca parfumées au yuzu, servies sur un lit de crémeux à la vanille de Madagascar et d'un crumble au gingembre.

Yuzu-infused tapioca pearls, served on a bed of Madagascar vanilla cream and ginger crumble.



Crêpe Suzette



Crêpe Suzette revisitée, garnie d'une marmelade d'orange maison, de chantilly à la vanille de Tahiti et d'orange confite, servie avec une sauce Suzette chaude.

A modern take on the Crêpe Suzette, filled with homemade orange marmalade, Tahitian vanilla whipped cream, and candied orange, served with warm Suzette sauce.



Cylindre gourmand Gourmet cylinder



Crème légère à la vanille de Madagascar, servie dans un cylindre croustillant, accompagnée d'une sauce au caramel au beurre salé et d'une crème glacée à la vanille.

Light Madagascan vanilla cream served in a crisp cylinder, accompanied by salted butter caramel sauce and vanilla ice cream.



Nid de Douceur Nest of Sweetness



Nid d'abeilles délicatement posé entre une
compotée de fruits exotiques et un crémeux
vanille au miel d'eucalyptus

*Honeycomb delicately set between an exotic
fruit compote and a vanilla cream infused
with eucalyptus honey*



Duo de Mousse au Chocolat *Chocolate Duo Sphere*



Sphère en duo de chocolats, composée de chocolat noir Guanaja, de ganache fouettée et d'un crémeux au chocolat au lait, servie avec un sorbet à la framboise et une sauce au chocolat chaud.

Chocolate duo sphere made with Guanaja dark chocolate, whipped ganache, and milk chocolate cream, served with raspberry sorbet and warm chocolate sauce.



Café gourmand



Assortiment gourmand de douceurs miniatures,
accompagné d'un thé ou d'un café au choix.

*Gourmet selection of miniature desserts, served
with your choice of tea or coffee*



Grands crus

— — —

Champagne Brut

Louis Roederer Brut Rs 8,500

Champagne

Ruinart Blanc de Blancs Rs 9,800
Bollinger Brut – Cuvée Spéciale Rs 9,500
Dom Pérignon Brut, 2009 Rs 18,000
Louis Roederer Cristal, 2014 Rs 24,000
Dom Pérignon Rosé, 2007 Rs 27,000

Champagne Rosé

Laurent-Perrier Rosé Rs 13,000

Vin blanc / White Wine

FRANCE

Puligny-Montrachet Premier Cru “Champ Gain”
Domaine Faiveley Rs 14,500

BOURGOGNE

Chablis Premier Cru, Fourchaume 2012 Rs 7,800
Puligny-Montrachet, Joseph Drouhin Rs 9,600
Domaine Joseph Drouhin, Puligny-Montrachet 2018,
Côte de Beaune Rs 9,900

NEW ZEALAND

Cloudy Bay – Chardonnay Rs 6,350

Vin rosé / Rosé Wine

FRANCE

M de Minuty, Côtes de Provence Rs 3,500

Vin rouge / Red Wine

FRANCE

BOURGOGNE
Louis Latour Gevrey-Chambertin AOC Rs 8,500

VALLÉE DU RHÔNE

Maison Brotte, Domaine de Barville,
Châteauneuf-du-Pape, 2016 Rs 5,800

BOURGOGNE

Pommard “Clos des Ursulines” Monopole Rs 7,500
Albert Bichot, 2018
Maison Latour, Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits, 2018 Rs 9,500

BORDEAUX

Château Porte Chic, Pomerol, 2015 Rs 9,800
Château Giscours, Margaux, 2012 Rs 14,500
Château Angélus Premier Grand Cru Classé,
Saint-Emilion, 2007 Rs 39,000



Réservation et information sur le 202 4961 / 202 4963
ou banquets@ninetysixhotels.com

*Bookings and information on 202 4961 / 202 4963
or banquets@ninetysixhotels.com*



Lwl

LABOURDONNAIS

WATERFRONT HOTEL