



IMPERIAL TREASURE MET À L'HONNEUR LA SAUCE XO :

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXCLUSIVE

Dans l'univers raffiné de la gastronomie chinoise, certains trésors se distinguent par leur complexité et leur richesse aromatique. Parmi eux, la sauce XO occupe une place d'exception.

Chez Imperial Treasure, adresse prestigieuse située à deux pas des Champs-Élysées, cette sauce emblématique est aujourd'hui sublimée au cœur d'un nouveau menu, révélant toute la maîtrise et l'excellence du savoir-faire cantonnais.



御寶 XO
Imperial X
sauce XO
ry & XO sauce
radis sauce XO
XO Sauce
ste à la vapeur sauce XO
with XO sauce
guste sautée sauce XO
er with XO sauce
宝鱼球
rbot sauté à la sauce XO
urbot fillet with XO sauce
鲜炒饭
uté aux fruits de mer et sauce XO
fried Rice with Seafood & XO Sauce
醬油拌面
ouilles sautées à la sauce Haricot noir et sauce XO
Noodles mixed with Black Beans sauce et XO Sauce
XO 醬炒芦笋
ges sautées à la sauce XO
paragus with XO Sauce

UN HÉRITAGE VENU DE HONG KONG

Créée dans les années 1980 par les chefs des grands hôtels de Hong Kong, la sauce XO est devenue un symbole incontournable de luxe culinaire. Son nom, inspiré du cognac X (« Extra Old »), évoque le raffinement et l'excellence bien que la recette n'en contienne pas. Composée principalement de fruits de mer séchés, de jambon Jinhua affiné, d'aromates et d'épices soigneusement sélectionnés, elle procure une saveur umami incomparable, riche et profonde.



UN MENU PRESTIGIEUX AUTOUR DE LA SAUCE XO

Imperial Treasure dédie un menu exclusif à cette sauce ancestrale, proposant une expérience gustative unique où chaque plat est subtilement rehaussé.



Parmi les nouvelles créations : Homard ou langouste vapeur ou sauté à la sauce XO, Filets de turbot sautés à la sauce XO, Riz sauté aux fruits de mer sauce XO, Galette de riz gluant au radis sauce XO, Nouilles sautées aux haricots noirs et sauce XO, Asperges ou seiches sautées à la sauce XO...



L'EXCELLENCE AU SERVICE DU GOÛT

La sauce XO, précieuse et sophistiquée, est élaborée à partir d'ingrédients rares, tels que les pétoncles séchés et le jambon Jinhua, choisis minutieusement pour leur qualité exceptionnelle. Imperial Treasure respecte un processus artisanal rigoureux garantissant texture, finesse et intensité aromatique destinées à ravir les palais les plus exigeants.

À PROPOS

Imperial Treasure est né de la volonté de partager le meilleur de la cuisine chinoise, à Shanghai comme à Paris. L'établissement met à l'honneur des spécialités authentiques inspirées par la cuisine du Huaiyang, l'une des quatre grandes cuisines chinoises avec la cuisine de Pékin, de Canton et de Sichuan.

La région du Huaiyang est située entre la Chine du Nord et la Chine du Sud autour des préfectures de Yangzhou et Huai'an. La cuisine du Huaiyang est en quelque sorte le mariage de ces deux contrées en proposant des recettes à la fois douces et épicées, salées et sucrées. Cette région est le berceau de la cuisine impériale avec notamment de nombreuses méthodes de cuisson qui y ont été développées. L'une des plus réputées étant celle utilisée pour le canard laqué.
