



IMPERIAL TREASURE



## Nouvel an chinois : l'année du serpent de Shangäi à Paris

Janvier 2025 marque l'arrivée du Nouvel An chinois, et c'est sous **le signe du serpent** que l'année s'ouvre. Symbole de sagesse, de transformation et de renouveau, le serpent **incarne l'évolution et les nouveaux départs dans la culture chinoise.**

Afin d'accueillir cette année synonyme de métamorphose comme il se doit, le restaurant **Imperial Treasure** plonge les fins palais dans l'univers délicat de la gastronomie chinoise.

À deux pas de la plus belle avenue du monde, au cœur de Paris, Imperial Treasure met à l'honneur la **cuisine du Huaiyang** et ses spécialités aux saveurs subtiles, se dressant comme un pont entre l'Orient et l'Occident.

# Un menu d'exception pour l'année du serpent

À l'occasion du Nouvel An, Imperial Treasure propose un **menu exclusif inspiré par le serpent**.

Au menu : un **LoHei YuSheng à la sériole couronnée**. La dégustation du YuSheng est une tradition durant la période de la nouvelle année chinoise, du premier au quinzième jour du premier mois lunaire. En chinois, le poisson (yù) est homophone du mot abondance (yù), c'est pourquoi on déguste ce plat à base de poisson selon un rituel ponctué par des expressions telle que niánnián yǒuyú, «*Puisse-t-il y avoir de l'abondance année après année* ».



Et parmi les **recettes emblématiques** qui riment traditionnellement avec Nouvel An Chinois, on retrouve au menu le concombre de mer accompagnés de champignons braisés, les raviolis tricolores ainsi que le fameux canard rôti à la cantonnaise.

Parmi les mets proposés dans ce menu spécial, les gourmets retrouveront aussi des **plats plus occidentaux cuisinés à la façon Huaiyang** comme le Homard Bleu de l'Atlantique sauté, le pigeon mijoté au poivre du Sichuan ou le Bœuf Black Angus caramélisé.

En dessert, le traditionnel gâteau de riz du Nouvel An au sucre roux, à la crème de mangue, pomelo et perles de sagou, dont la sophistication n'a d'égal que le raffinement, et permettra aux amateurs de **gastronomie chinoise** de commencer cette nouvelle année sous le signe du serpent de la meilleure des façons.

# 御宝中国春节套餐

*Menu du Nouvel An Chinois de l'Imperial Treasure*

*Imperial Treasure Chinese New Year Menu*

208€ - Menu pour l'ensemble des convives, prix par personne

风生水起捞鱼生

« LoHei YuSheng » à la sériole couronnée  
« LoHei Yusheng » with yellowtail kingfish

三色饺子

Raviolis tricolores au porc, crevettes et œuf  
Three-Colored dumplings with pork, shrimps and egg

清汤花椒炖乳鸽

Pigeon mijoté au poivre du Sichuan en bouillon de volaille  
Braised Pigeon in superior stock with Sichuan pepper

葱烧花菇扣海参

Concombre de mer et champignons braisés à la ciboule chinoise  
Braised sea cucumber and mushrooms with spring onions

金沙辣炒大西洋蓝龙虾

Homard bleu de l'Atlantique sauté avec une panure d'ail et de piment  
Wok-fried Atlantic sea blue lobster with crispy garlic and chilies

剁椒蒸鱼羊鲜卷

Ballotine « Terre-Mer » vapeur d'agneau et de bar sauvage, piment frais  
Steamed "surf & turf" lamb and seabass ballotine, chopped chilies

青柠脆皮牛肋骨

Bœuf Black Angus caramélisé et parfumé au citron vert  
Caramelised Black Angus Beef Ribs

广式烧鸭

Canard rôti à la cantonaise  
Cantonese roasted duck

红糖年糕 配 杨枝甘露

Gâteau de riz du Nouvel An au sucre roux et Crème de mangue, pomelo et perles de sagou  
Chinese New Year rice cake with brown sugar and chilled mango cream, pomelo & sago pearl

## A 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.

## Informations pratiques

Imperial Treasure  
44 Rue de Bassano, 75008 Paris

Ouvert du mardi au dimanche  
12h-14h / 18h30-22h

[www.imperialtreasure.com/france](http://www.imperialtreasure.com/france)

@imperialtreasurefr

Tél : 01 58 56 29 13

