

A tribute to Le Normandie //

Entrees // starters

Foie gras de canard en terrine / orange / brioche Foie gras terrine / orange / bread	1,150.-
Homard Canadien / céleri-rhubarbe / pomme Granny Smith Canadian lobster / celery-rhubarb / apple	950.-
Velouté de foie gras / émulsion de courge / pain d'épices Foie gras velvet cream soup / pumpkin foam / ginger bread	850.-
Œuf brouillé / caviar et crème citronnée Scrambled egg / caviar and lemon scented cream	1,950.-
Ravioli de langoustine / asperge verte / truffe noire Brittany langoustine ravioli / green asparagus / black truffle	1,350.-

Poissons // fish

Homard Breton / « pot au feu » / raifort-basilic Blue lobster / "pot au feu" / horseradish-basil	3,300.-
Bar de ligne / chou-fleur / oursin / sarrasin Turbot / cauliflower / sea urchin / buckwheat	1,950.-

Viandes // meat

Joue de bœuf en parmentier / truffes noires Beef cheek parmentier / black truffle	1,700.-
Canard de Challans / fenouil / pécan / orange Challans duck / fennel / pecan nut / orange	1,900.-
Pigeon Miéral / céleri / café / griotte Miéral Pigeon / celeriac / coffee / cherry	2,100.-

Prices are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Desserts // desserts

550.-

Betterave / chocolat / fraise

Beetroot / chocolate / strawberry

Guanaja / framboise / rose / wasabi

Chocolate / raspberry / rose / wasabi

Tomate / yaourt / citron

Tomato / yoghurt / lemon

Invitation a la decouverte // invitation to explore

4,100.- / person

Foie gras de canard en terrine / orange / pain d'épices

Foie gras terrine / orange / ginger bread

Homard Breton / « pot au feu » / raifort-basilic

Blue lobster / "pot au feu" / horseradish-basil

Bar de ligne / chou-fleur / oursin / sarrasin

Turbot / cauliflower / sea urchin / buckwheat

Pigeon Miéral / céleri / café / griotte

Miéral Pigeon / celeriac / coffee / cherry

Betterave / chocolat / fraise

Beetroot / chocolate / strawberry