



# *Le Normandie*

Chef Arnaud Dunand Sauthier

*invites*

3-star Michelin Chef Eric Pras  
from Maison Lameloise to Le Normandie

*9 to 14 January 2017*



With a total of 90 years rewarded by the Michelin Guide, Maison Lameloise is one of the longest recognised restaurants featured in the most prestigious food guide worldwide.

Famous for its delicate, precise cooking and the use of fresh products from the region, Eric Pras's cuisine pays delicious tribute to the heritage of Chagny, Burgundy.

Le Normandie's Chef Arnaud previously enjoyed four years working in this celebrated restaurant, an experience that hugely inspired his career.



We invite you to join us for this exclusive culinary highlight  
both for lunch & dinner  
and for a spectacular wine dinner on 14 January 2017.



MAISON  
LAMELOISE



MANDARIN ORIENTAL  
BANGKOK

For more information please contact [mobkk-restaurants@mohg.com](mailto:mobkk-restaurants@mohg.com)  
or +66 (2) 659 9000 ext. 7390

48 Oriental Avenue, Bangkok Thailand 10500 [www.mandarinoriental.com/bangkok](http://www.mandarinoriental.com/bangkok)

## Lunch Menu

### Flavours of Burgundy

**Maquereau au vin blanc sur un sablé**  
Mackerel in white wine

**Gougère au craquelin de conté**  
Savoury pastry with Comté cheese

**Sucette foie gras et gelée de raisin**  
Foie gras lollipop and raisin jelly

**Pain soufflé au judru de Chagny et beurre de cornichon**  
Puffed bread with sausage from Chagny and pickled butter



**L' œuf meurette revisité**  
Egg 'Meurette'



**Bœuf Charolais mûré & foie gras, fines lamelles de faux-filet marinées & rôties, crémeux de foie gras, lentilles acidulées & givre de cresson**  
Dry aged marinated and roasted strip loin of Charolais beef with foie gras, lentils & watercress granita



**Bar de ligne & cazette du Morvan, confit dans une huile aromatique, céleri rave & riz bomba, marinière de moules & couteaux au persil plat safranée**  
Confit of line-caught sea bass with celeriac, bomba rice, mussels 'marinière' & razor clams with saffron parsley



**Poularde de Bresse & gamberro, filet cuit lentement, blettes & bugattini au Comté condiment citron fricassée de cuisses, jus perlé à l'estragon**  
Slow cooked Bresse chicken & prawn, Swiss chard & Bucatini pasta with Comté cheese, fricassée of frog legs, tarragon jus



**Plaisir sucré**  
**noix de coco et ananas**  
Coconut & pineapple



**Gelée de thé Earl Grey, litchi & pamplemousse, émulsion givrée, fine meringue croquante**  
Earl Grey jelly, lychee & grapefruit, iced foam and meringue

Menu Degustation Baht 4,500.-

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

## Dinner Menu

### Flavours of Burgundy

#### **Maquereau au vin blanc sur un sablé**

Mackerel in white wine

#### **Gougère au craquelin de conté**

Savoury pastry with Comté cheese

#### **Sucette foie gras et gelée de raisin**

Foie gras lollipop and raisin jelly

**Pain soufflé au judru de Chagny et beurre de cornichon**  
Puffed bread with sausage from Chagny and pickled butter



#### **L' œuf meurette revisité**

Egg 'Meurette'



**Langoustines et tourteau,**  
**sous un lait parfumé à la cardamome, fraîcheur de crabe dormeur,**  
**eau des sous bois aux herbes, pastille de granité à la clémentine**

Langoustine & crab,  
cardamom, herbs and forest consommé, clementine granita



#### **Coquilles Saint-Jacques**

**Cuites à la plancha, poireaux & caviar, nage au chardonnay & tilleul**

Hand dived scallops,  
à la plancha, leek & caviar, white wine and lime tree sauce



#### **Escargots 'Prés de Fontaines' & poulpe**

**Soupe de roche, pommes rattes grillées, mayonnaise chaude aux parfums de safran de Bourgogne**

Snails & octopus  
Rock fish soup, grilled ratte potatoes, warm mayonnaise scented with saffron



#### **Pigeonneau 'excellence Miéral' et truffes**

**Risotto d'épeautre au jus de betterave, crémeux d'oignons caramélisés**

'Miéral' pigeon and truffle  
Spelt risotto with beetroot jus, creamy caramelized onions



#### **Fromages de Bourgogne**

Cheeses from Burgundy



#### **plaisir sucré**

**noix de coco et ananas**

Coconut & pineapple



**Chocolat guanaja et citronnelle, mousse légère, sorbet et craquant**

**Granité citronnelle et praliné pignons de pins**

Guanaja chocolate and lemongrass, sorbet,  
lemongrass granita & pine nut praline

Menu Degustation Baht 8,400.-

# Wine Dinner Menu

**2000 Clos des Goisses Brut, Philipponnat, Champagne**

**Flavours of Burgundy**

**Maquereau au vin blanc sur un sablé**

Mackerel in white wine

**Gougère au craquelin de conté**

Savoury pastry with Comté cheese

**Sucette foie gras et gelée de raisin**

Foie gras lollipop and raisin jelly

**Pain soufflé au judru de Chagny et beurre de cornichon**

Puffed bread with sausage from Chagny and pickled butter



**L' œuf meurette revisité**

Egg 'Meurette'



**2014 Chablis Grand Cru, Moutonne, Monopole, Domaine Long-Depaquit**

**Saint Jacques & cazette du Morvan**

**Noix de Saint Jacques poêlée & saupoudrées de cazette**

**Velouté de chou-fleur caramélisé, semoule d'inflorescence**

Hand dived scallops, pan fried scallops with hazelnut  
and caramelized cream of cauliflower



**2013 Puligny-Montrachet 1er Cru, Le Cailleret, Domaine de Montille**

**Sole de petit bateau,**

**farcie d'une duxelles & saisie à la plancha, poireau et caviar**

**Nage au chardonnay et tilleul**

Pan-fried line-caught sole  
with mushroom duxelles, leek and caviar,  
white wine and lime tree sauce



**2013 Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine de Montille**

**Langoustines dans l'esprit d'un bourguignon,**

**la queue rôtie au beurre de crustacés & flambée au Marc de Bourgogne**

**Sauce civet au pain d'épices, mousse de pommes de terre**

Bourguignon style langoustine,  
crustacean butter, flambéed with Marc de Bourgogne, civet sauce  
with gingerbread and potato



**2012 Echezeaux Grand Cru, Domaine du Clos Frantin, Albert Bichot**

**Noisette de chevreuil au pralin de noisettes Navets fondants, jus au poivre maniguette**

Venison tenderloin with hazelnut praline, turnip, malaguetta pepper sauce



**2014 Griotte-Chambertin Grand Cru, Domaine Hubert-Lignier**

**Fromages de Bourgogne**

Cheeses from Burgundy



**Plaisir sucré**

**noix de coco et ananas**

Coconut & pineapple



**Le vacherin poire et cassis**

Pear and blackcurrant vacherin

Baht 12,900.-

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