

# Déjeuner au Normandie // Lunch at Le Normandie

Composez votre déjeuner selon votre appétit

Compose your own lunch

**Menu / 2,400**

*Entrée*  
*Appetizer*

*Soupe*  
*Soup*

*Poisson*  
*Fish*

*Viande*  
*Meat*

*Dessert*  
*Dessert*

**Menu / 1,800**

*Entrée*  
*Appetizer*

*Soupe*  
*Soup*

*Poisson ou viande*  
*Fish or meat*

*Dessert*  
*Dessert*

**Menu / 1,400**

*Entrée ou soupe*  
*Appetizer or soup*

*Poisson ou viande*  
*Fish or meat*

*Dessert*  
*Dessert*

## *Entrées // Starters*

*Tartare de bœuf / champignon / noisette*  
*Beef tartar / mushroom / hazelnut*

*Grenouille / petit pois / ail noir / amande*  
*Frog legs / garden pea / black garlic / almond*

*Tourteau / orange / fenouil / camomille*  
*Crab / orange / fennel / chamomile*

*Œuf / courge / châtaigne*  
*Egg / pumpkin / chestnut*

*Crevette / céleri / rhubarbe / pomme Granny Smith*  
*Prawn / celery / rhubarb / Granny Smith apple*

## *Soupes // Soups*

*Consommé de champignons / céleri / herbes*  
*Mushroom consommé / celeriac / herbs*

*Asperge verte / oignon / bacon*  
*Green asparagus / onion / bacon*

## *Poissons // Fish*

*Saumon / carotte / curry / riz basmati*  
*Salmon / carrot / curry / basmati rice*

*Cabillaud / morille / petit pois / Amaretto*  
*Cod fish / morel / garden peas / Amaretto*

*Rouget / pomme de terre / artichaut / safran*  
*Red mullet / potato / artichoke / saffron*

## Viandes // Meat

*Volaille / asperge verte / trompette / Tagliolini / vin jaune*  
*Free range chicken / green asparagus / black trumpet / Tagliolini / Jura wine*

*Joue de bœuf en parmentier / morille*  
*Beef cheek parmentier / morel*

*Filet de canard / poire / aubergine / gingembre*  
*Duck breast / pear / eggplant / ginger*

## Desserts // Desserts

*Assiette de fromages frais et affinés de France 'Philippe Olivier'*  
*Selection of French farmhouse cheeses 'Philippe Olivier'*

*Chariot de dessert*  
*Dessert trolley*

*Ananas / coriandre / citron vert / wasabi*  
*Pineapple / coriander / lime / wasabi*

*Crêpes Suzette préparées à votre table*  
*Crêpes Suzette flambéed at your table*

*Soufflé au Grand Marnier*  
*Grand Marnier soufflé*

*Accompanied by two glasses of wine* 650

*Pouilly-Fuissé 'Terres de Pierres' Maison Verget, Burgundy, France*  
*Cibonne Tentations rosé 2013, Côte de Provence, France*

*Merlot, '9 On the Roof', Bird in Hand 2011, Adelaide Hills, Australia*  
*Château de Potiron 'Cuvée Privilège' 2011, Bordeaux, France*

## Traditions du Normandie // Legacy

*Caviar Oscietre / blinis / condiments* 390 per gram  
*Oscietra caviar / blinis / condiments*

*Bisque de homard Canadien / émulsion de truffe* 790  
*Canadian lobster bisque / truffle cappuccino*

*Chateaubriand de bœuf Charolais / purée de pommes de terre* 7,500 for two  
*Chateaubriand of Charolais beef / mashed potato* 3,750 for one

## Entrées // Starters

*Foie gras rôti / rose / Champagne / fraise de Chiang Mai* 1,350  
*Roasted foie gras / rose / Champagne / Chiang Mai strawberry*

*Foie gras de canard en terrine / concombre / sureau / raisin* 1,250  
*Foie gras terrine / cucumber / elderflower / grape*

*Langoustine de Bretagne / asperge verte / caviar / oursin* 1,450  
*Brittany langoustine / green asparagus / caviar / sea urchin*

## Poissons // Fish

*Homard des côtes Bretonnes / asperge verte / agrume* 3,300 Brittany  
*Brittany blue lobster / green asparagus / citrus* 1,800 Canada

*Cabillaud / coquillage / pomme de terre / aneth* 1,750  
*Black Cod / clam / potato / dill*

## Viandes // Meat

*Agneau de lait / céréale / chou rouge / cassis* 2,200  
*Milk fed lamb / cereal / red cabbage / cassis*

*Veau de lait / trompette de la mort / fève / pomme de terre* 2,200  
*Milk fed veal / black trumpet / broad bean / potato*

*By Arnaud Dunand Sauthier – Chef de cuisine – and his team*

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