Déjeuner au Normandie // Lunch at Le Normandie

Composez votre déjeuner selon votre appétit

Compose your own lunch

Menu / 2,300

Entrée
Appetizer

Soupe
Soup

Poisson
Fish

Viande
Meat

Dessert
Dessert

Menu / 1,750

Entrée
Appetizer

Soupe
Soup

Poisson ou viande
Fish or meat

Dessert
Dessert

Menu / 1,350

Entrée ou soupe
Appetizer or soup

Poisson ou viande
Fish or meat

Dessert
Dessert

Entrées // Starters

Truite / pamplemousse / petit pois
Trout / grapefruit / garden pea

Thon rouge / foie gras / vichyssoise glacée
Tuna / foie gras / vichyssoise

Œuf de ferme / cèpe / pomme de terre
Farmed organic egg / porcini / potato

Bœuf / betterave / chèvre-cumin
Beef / beetroot / goat cheese-caraway

Crabe / fenouil / amande / orange
Crabmeat / fennel / almond / orange

Soupes // Soups

Consommé de volaille au céleri / poivre de Sichuan
Chicken consommé with celery / Sichuan pepper

Velouté de courges / noix de coco
Velvet pumpkin cream soup / coconut

Poissons // Fish

Paëlla / riz noir vénéré
Paëlla / vénéré black rice

Cabillaud / carotte / orange-cardamone
Cod / carrot / orange-cardamom

Saumon / légumes / ail noir
Salmon / vegetables / black garlic

Viandes // Meat

Mignon de porc / romarin-cassis / polenta
Pork tenderloin / rosemary-cassis / polenta

Queue de bœuf / champignon / gnocchi à la parisienne
Oxtail / mushroom / 'parisienne' gnocchi

Magret de canard / endive / coing-verveine
Duck breast / endive / quince-verbena

Desserts // Desserts

Assiette de fromages frais et affinés de France 'Philippe Olivier' 400
Selection of French farmhouse cheese 'Philippe Olivier'

Chariot de dessert
Dessert trolley

Coing / aloé véra / pomme
Quince / aloe vera / apple

Crêpes Suzette préparées à votre table
Crêpes Suzette flambeed at your table

Soufflé au Grand Marnier
Grand Marnier soufflé

Accompanied by two glasses of wine 650

Chardonnay, Lightband 2009, Brightwater-Nelson, New Zealand
Gentil, Hugel et Fils 2012, Alsace, France

Pinot Noir Bourgogne, Louis Latour 2012, Burgundy, France
Crozes-Hermitage, E.Guigal 2007, Rhône Valley, France

Traditions du Normandie // Legacy

Caviar Oscètre / blinis et condiments 390 per gram
Oscietra caviar / blinis and condiments

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

Chateaubriand de bœuf Charolais / garniture de saison 7,500 for two / 3,750 for one
Chateaubriand of Charolais beef / seasonal garnish

Entrées // Starters

Cèpe / aubergine / moutarde 1,300
Porcini / eggplant / mustard

Foie gras de canard en terrine / prune / porto 1,250
Foie gras terrine / plum / port wine

Noix de Saint-Jacques / courge / pamplemousse 1,350
Scallop / pumpkin / grapefruit

Poissons // Fish

Homard breton / 'pot au feu' / raifort-basilic 3,300 Brittany / 1,800 Atlantic
Blue lobster / 'pot au feu' / horseradish-basil

Turbot / chou-fleur / genièvre / coing 1,980
Turbot / cauliflower / juniper / quince

Viandes // Meat

Agneau de lait / chou rouge / betterave / citron vert 2,200
Milk fed lamb / red cabbage / beetroot / lime

Chevreuil / choucroute / vin de riz 2,400
Venison / sauerkraut / rice wine

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

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