

LE MENU GASTRONOMIQUE

BAR DE LIGNE SAUVAGE MARINÉE AU CITRON VERT, SALSA DE MELON, GEL DE CÉLERI ET POMME
WILD LINE CAUGHT SEABASS MARINATED WITH LIME, MELON SALSA, CELERY AND APPLE GEL



FOIE GRAS CHAUD POÊLÉ, MAÏS, CROQUANT DE POLENTA ET SAUCE AU CABERNET SAUVIGNON
PAN-FRIED FOIE GRAS, CORN, POLENTA CRISP AND CABERNET SAUVIGNON SAUCE



FILET DE FLÉTAN POCHÉ, LAITUE AU BARBECUE ET CÂPRES, SAUCE AU CITRON CONFIT
POACHED FILLET OF HALIBUT, BARBEQUED LETTUCE AND CAPERS, CONFIT LEMON SAUCE



NAVARIN DE QUEUES DE LANGOUSTINES DE BRETAGNE, GIROLLES ET PETITS POIS, SAUCE CHAMPAGNE
BRITTANY LANGOUSTINE TAILS, GIROLLE MUSHROOMS AND PEAS, CHAMPAGNE SAUCE



QUEUE DE LOTTE RÔTIE ET CAVIAR D'AUBERGINE, OIGNON DES CÉVENNES, SAUCE BASILIC
ROASTED MONKFISH TAIL AND EGGPLANT CAVIAR, CÉVENNES ONION, BASIL SAUCE

OR

LONGE D'AGNEAU, RUBANS DE COURGETTES, TERRINE DE POMMES DE TERRE ET JUS AU VIN BLANC
LAMB LOIN, ZUCCHINI RIBBONS, POTATO TERRINE AND WHITE WINE JUS

OR

TOURNEDOS DE BŒUF WAGYU ET TARTARE DE TOMATE, JUS DE POIVRE LONG BALI
TENDERLOIN OF WAGYU BEEF AND TOMATO TARTARE, BALINESE LONG PEPPER JUS

SUPPLEMENT 500



SORBET AUX MÛRES ET ESPUMA DE YAOURT
MULBERRY SORBET WITH YOGURT ESPUMA



MOELLEUX D'AMANDES DOUCES, COMPOTÉE D'ABRICOTS ET SON SORBET INFUSÉ AU ROMARIN
ALMOND ENTREMETS, APRICOT COMPOTE AND SORBET INFUSED WITH ROSEMARY



ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
ASSORTMENT OF MIGNARDISES

7 SEQUENCES - 7500

7 SEQUENCES + CHEESES - 8400

6 GLASSES PAIRING - 4500

6 GLASSES PRESTIGE PAIRING - 7000

PLEASE NOTE THAT OUR MENU MAY CHANGE DEPENDING ON THE AVAILABILITY OF IMPORTED PRODUCE.

PLEASE ADVISE OF ANY DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES AND OUR CHEFS WILL BE DELIGHTED TO ASSIST.

PRICES ARE IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.