

LOY KRATHONG MENU

AMUSE BOUCHE



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET SAUMON FUMÉ MAISON

CAULIFLOWER VELOUTE WITH HOME SMOKED SALMON



FOIE GRAS POÊLÉ À LA CARDAMOME, LÉGUMES RACINES GLACÉS, SAUCE AU RAISIN ET VERJUS

PAN-FRIED FOIE GRAS WITH CARDAMOM, GLAZED ROOT VEGETABLES, RAISIN AND VERJUS SAUCE



TRONÇONNETTE DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE POÊLÉE MINUTE AU PORTO BLANC

PAN-FRIED BRITTANY BLUE LOBSTER MEDALLION AND GINGER FLAVOURED VEGETABLE JULIENNE, WHITE PORT SAUCE



SORBET FIGUE ET AIRELLES SAUVAGES

FIG AND LINGONBERRY SORBET



DARNE DE TURBOT RÔTIE, MATIGNON DE LÉGUMES ET CREVETTE "ROSSO DI MAZARA",

JUS PARFUMÉ AU SHIITAKE

ROASTED FILLET OF TURBOT WITH A MATIGNON OF VEGETABLE AND "ROSSO DI MAZARA" PRAWN,

JUS INFUSED WITH SHIITAKE MUSHROOMS

OR

POULET DE BRESSE, CANNELLONE DE POIREAUX ET MORILLES, SAUCE SUPRÊME ET TRUFFE NOIRE

CHICKEN FROM BRESSE WITH LEEK AND MOREL CANNELLONE, SUPRÊME SAUCE AND BLACK TRUFFLE



SÉLECTION DE TROIS FROMAGES FERMERS AFFINÉS FRANÇAIS

SELECTION OF THREE FRENCH FARM CHEESES



MONT-BLANC À LA CRÈME DE MARRONS ET CASSIS

CHESTNUT MONT BLANC WITH BLACKCURRANTS



ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

ASSORTMENT OF MIGNARDISES

7 SEQUENCES – 12000 NET

6 GLASSES PRESTIGE PAIRING – 8239 NET

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.