

CHRISTMAS EVE DINNER

SÉLECTION DE CANAPÉS
SELECTION OF CANAPÉS



CRÈME VICHYSOISE ET CAVIAR OSCIÈTRE
VICHYSOISE CREAM WITH OSCIETRA CAVIAR



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU CHAMPAGNE, LAMELLES DE SAINT-JACQUES ET DÉS DE CÉLERI-RAVE, TRUFFES NOIRES

CHESTNUT AND CHAMPAGNE VELOUTÉ, SAUTÉED SCALLOP SLICES, DICED CELERIAC AND BLACK TRUFFLE



TRONÇONNETTE DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE POÊLÉE MINUTE AU PORTO BLANC
PAN-FRIED BRITTANY BLUE LOBSTER MEDALLION AND GINGER FLAVOURED VEGETABLE JULIENNE, PORT SAUCE



SORBET AU CHAMPAGNE ROSÉ
PINK CHAMPAGNE SORBET



SUPRÊME DE TURBOT AU PARFUM DE SAUGE, CHAMPIGNONS SAUVAGES ET JUS DE VOLAILLE
TURBOT FLAVOURED WITH SAGE, WILD MUSHROOMS AND CHICKEN JUS

OR

FILET DE BŒUF WAGYU EN BRIOCHE ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS, SAUCE BORDELAISE
FILLET OF WAGYU BEEF COOKED IN BRIOCHE WITH A MUSHROOM DUXELLE, RED WINE SAUCE



SÉLECTION DE TROIS FROMAGES FERMIERS AFFINÉS FRANÇAIS
SELECTION OF THREE FRENCH FARM CHEESES



BÛCHE DE NÖEL AU CHOCOLAT
CHOCOLATE YULE LOG



MINCE PIE, TUILE AUX AMANDES ET TRUFFE AU CHOCOLAT
MINCE PIE, ALMOND TUILE AND CHOCOLATE TRUFFLE

7 SEQUENCES – 15000 THB NET

THE DISHES WE OFFER ARE SUBJECT TO VARIATIONS IN MARKET SUPPLY.
PLEASE ADVISE OF ANY DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES AND OUR CHEFS WILL BE DELIGHTED TO ASSIST.