

NEW YEAR'S DAY LUNCH

SÉLECTION DE CANAPÉS
SELECTION OF CANAPÉS



QUEUE DE LANGOUSTINE GRILLÉE AU BINCHOTAN, SAUCE NANTUA À LA VERVEINE
LANGOUSTINE TAIL GRILLED OVER BINCHOTAN CHARCOAL, LEMON VERBENA NANTUA SAUCE



FILET DE CAILLE RÔTI ET REMOULADE DE CELERI-RAVE
ROASTED QUAIL BREAST AND CELERIAC REMOULADE



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



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

OR

TOURNEDOS DE BŒUF WAGYU, COCOS DE PAIMPOL ET SAUCE DIABLE
TENDERLOIN OF WAGYU BEEF, PAIMPOL WHITE BEANS AND DEVIL SAUCE



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



SOUFFLÉ CHAUD À LA TRUFFE NOIRE ET SA GLACE
WARM BLACK TRUFFLE SOUFFLÉ AND ICE CREAM



ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
ASSORTMENT OF MIGNARDISES

6 SEQUENCES – 9500 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.