Le Menu Découverte

Emietté de crabe royal sur une gelée de carottes au gingembre, caviar oscièTre
Flaked king crab with carrot and ginger jelly, oscietra caviar

or

Foie gras poêlé à la grenobloise et sa rondelle d'orange caramélisée
Pan-fried foie gras Grenoble style with a caramelised slice of orange

❖ ❖ ❖

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
Michel Roux Senior's signature dish created at The Waterside Inn, in 1983
Supplement 1750

❖ ❖ ❖

Filet de bar sauvage poêlé au cresson et sauce aux coquillages
Pan-fried fillet of wild seabass with watercress and shellfish sauce

or

Pigeon de Mieral rôti, oignon de Roscoff, betterave et jus à la cardamome noire
Roasted Mieral pigeon, Roscoff onion, beetroot and black cardamom jus

or

Filet de veau rôti, jeunes carottes, crème d'ail rose et jus infusée aux feuilles de laurier
Roasted fillet of veal, baby carrots, pink garlic cream and bay leaf infused jus
Supplement 500

❖ ❖ ❖

Macaron au parfum de rose, garni d'un mousse à la liqueur de litchi et coulis d'airelles
Rose scented macaron with a litchi mousse and lingonberry coulis

or

Mont-Blanc à la crème de marrons et cassis
Chestnut Mont Blanc with blackcurrants

❖ ❖ ❖

Assortiment de mignardises
Assortment of mignardises

3 SEQUENCES - 2950
3 SEQUENCES + CHEESES - 3850
3 GLASSES PAIRING - 1800

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.