

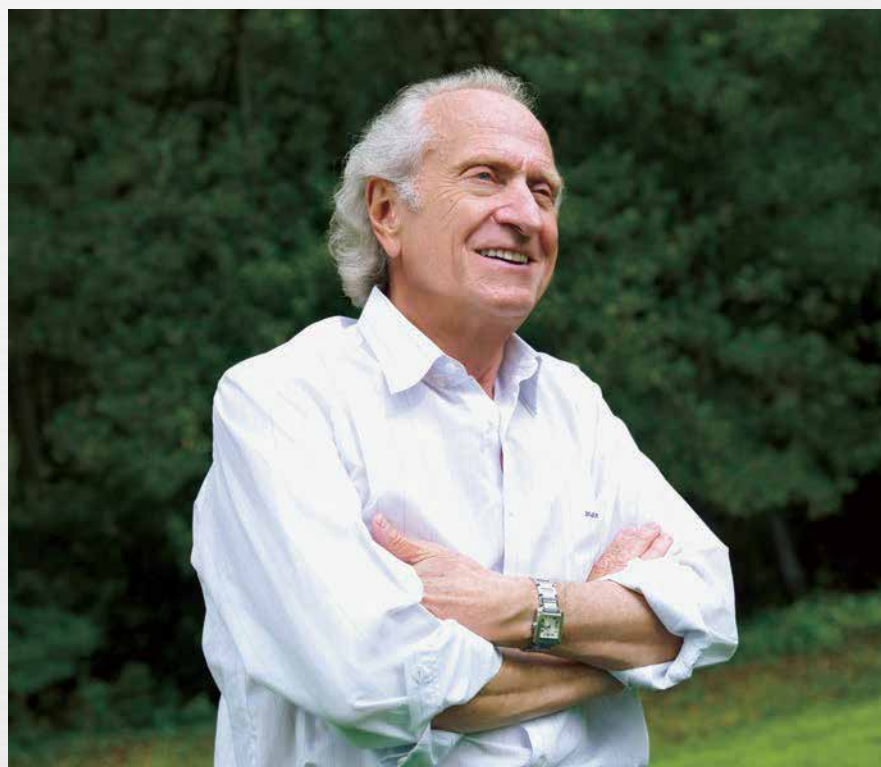
CHEF ARNAUD DUNAND SAUTHIER

invites

3-STAR MICHELIN CHEF MICHEL ROUX, O.B.E.

to *Le Normandie*

25 - 30 September 2017



Mandarin Oriental, Bangkok bids a welcome return to the gastronomic excellence of The Waterside Inn with Michel Roux, O.B.E. as special guest at Le Normandie.

From the banks of the Thames, in the 16th century village of Bray, this legendary “restaurant with bedrooms” has been serving inspirational French cuisine since 1972. Gaining its first Michelin star in the UK Guide’s launch publication in 1974, a second followed in 1977 before the ultimate accolade in 1985 when The Waterside Inn achieved three Michelin stars.

Today, under the leadership of Michel’s son, Chef Patron, Alain Roux, The Waterside Inn remains the only restaurant in the world outside France to have retained those coveted stars for more than 30 years.

We invite you to join us for this exclusive culinary highlight including lunch and dinner plus a spectacular wine dinner finale on 30 September 2017.



THE WATERSIDE INN
UN RESTAURANT AVEC CHAMBRES



Le Normandie

For more information please contact mobkk-restaurants@mohg.com or +66 (2) 659 9000

48 Oriental Avenue, Bangkok Thailand 10500 www.mandarinoriental.com/bangkok

LUNCH MENU

Sélection de canapés

Selection of canapés

Suprême de poulet, sauce saté et poivron rouge en aigre-doux

Chicken breast with satay sauce and pickled red pepper

Pissaladière

Pissaladière

Gougères

Gougères



Terrine de saumon et crabe royal, avocat et émulsion au pamplemousse

Salmon and king crab terrine with grapefruit dressing and avocado

2014 Bouzeron, Domaine A. et P. de Villaine, Côte Chalonnaise



Œuf poché en feuilleté aux pointes d'asperges, sauce mousseline

Poached egg served in a puff pastry case with asparagus tips and a mousseline sauce

2014 Chablis Premier Cru, Montmains, Domaine Louis Michel & Fils, Burgundy



Suprême de pigeonneau grillé et barbajuan, piperade de poivrons doux, sauce diable

Grilled pigeon breast served with a barbajuan sweet pepper piperade, devil sauce

2012 Côte-Rôtie, Ampodium, Domaine René Rostaing, Rhône

or

Dos de bar légèrement fumé, sauce champagne au caviar

Lightly smoked sea bass fillet with caviar and champagne sauce

2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru, Caillerets, Domaine Fontaine-Gagnard,

Côte de Beaune, Burgundy



Les desserts de Michel Roux

Desserts of Michel Roux

Crème brûlée pistache

Pistachio crème brûlée

Larme de chocolat lacté au caramel, coeur de mangue et fruits de la passion

Chocolate teardrop with Caramelia mousse and mango

Entremets amandine à la pomme verte et son granité

Sweet almond dessert flavoured with green apple and granita

Menu Degustation THB 4,900

3 glasses wine pairing THB 2,600

DINNER MENU

Sélection de canapés

Selection of canapés

Poitrine de porc caramélisée et sauce barbecue

Caramelised pork belly with barbecue sauce

Mousse de saumon fumé au raifort et concombre

Smoked salmon mousse with cucumber and horseradish

Allumette feuilletée aux olives

Olive straw



Salade de homard à la betterave et crème fraîche acidulée au caviar osciètre

Lobster salad served with beetroot, crème fraîche and oscietra caviar

2015 Sancerre, Domaine Vacheron, Loire



Escalope de foie gras chaude à la grenobloise et sa rondelle d'orange caramélisée

Pan-fried escalope of foie gras Grenoble style with a caramelized slice of orange

2014 Gewürztraminer, Roche Calcaire, Domaine Zind-Humbrecht, Alsace



Filet de turbot rôti, matignon de légumes et crevette rouge, jus de volaille parfumé aux shiitakes

Roasted fillet of turbot with a matignon of vegetable and red prawn,
chicken jus flavoured with shiitake mushrooms

2014 Chablis Premier Cru, Montmains, Domaine Louis Michel & Fils, Burgundy



Dos de bar poêlé, fondant de rutabaga cuit au sel, sauce bouillabaisse et rouille

Pan-fried fillet of sea bass with salt baked tender swede, bouillabaisse style broth and rouille

2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru, Caillerets, Domaine Fontaine-Gagnard, Côte de Beaune, Burgundy

Or

Caneton challandais rôti, feuilleté de céleri-rave parfumé à la cacahuète, sauce aux raisins

Roasted Challandais duck with a puff pastry case, peanut flavoured celeriac purée, grape sauce

2010 Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Jacques Prieur, Côte de Nuits, Burgundy



Plateaux de fromages affinés

Selection of matured cheeses

2011 Château Latour à Pomerol, Pomerol Bordeaux



Soufflé chaud aux mirabelles

Warm golden plum soufflé

2004 Pinot Gris, Vendange Tardive, Clos Jébsal, Domaine Zind-Humbrecht, Alsace

Menu Degustation THB 8,900

4 glasses wine pairing THB 3,400

6 glasses wine pairing THB 4,900

WINE DINNER MENU

Sélection de canapés

Selection of canapés

Suprême de poulet, sauce saté et poivron rouge en aigre-doux

Chicken breast with satay sauce and pickled red pepper

Beignet de poisson et sauce tartare

Fish fritter with tartare sauce

Allumette feuilletée aux olives

Olive straw



2007 Louis Roederer, Cristal Brut, Reims

Emietté de tourteau et gelée de concombre au gingembre, caviar osciètre

Flaked crab salad with ginger scented cucumber jelly and oscietra caviar



2011 La Clarté de Haut-Brion Blanc, Pessac-Léognan

Suprême de turbotin meunière aux croûtons, légumes verts et émulsion de raisins

Fillet of turbot cooked meunière with croutons, green vegetables and grape emulsion



2011 Château Smith Haut Lafitte Blanc, Pessac-Léognan

Tronçonnelle de homard poêlée minute au porto blanc

Pan-fried lobster medallion with a white port sauce and vegetable julienne



2006 Château Pavie 1^{er} Grand Cru Classé, Saint Émilion

Tournedos d'Angus poêlé à la zingara

Pan-roasted beef tournedos "Zingara" style



2002 Château Pavie 1^{er} Grand Cru Classé, Saint Emilion

Plateaux de fromages affinés

Selection of matured cheeses



2002 Château d'Yquem 1^{er} Grand Cru Classé, Sauternes

Omelette norvégienne à l'orange sanguine et parfait glacé au whisky bourbon

Blood orange Norwegian omelette and iced bourbon whisky parfait

THB 12,900