

# LORAIN'S SIGNATURE

Canapé selections

\*\*\*

Sea pineapple, kale, and white wine

\*\*\*

Tiger prawn and heart of palm rosace served with sweet potato and lime rouille

Sancerre Blanc, Domaine Vacheron 2020, Loire Valley, France

Or

Cured foie gras marbled with roasted duck, guava marmalade, and brioche

Anjou Le Haut De La Garde 2016, Château Pierre-Bise, Loire Valley, France

\*\*\*

Lettuce creamed Frog legs, green mango gel, smoked ham and Doi Pao tuile

Chablis 2018, Louis Michel & Fils, Burgundy, France

\*\*\*

Halibut à la Meunière with Suaeda maritima, salmon roe, and sea urchin emulsion

Domaine Le Roc des Anges "Llum" 2019, Côtes Catalanes, Languedoc-Roussillon, France

Or

Farmed slow-cooked chicken, vegetable twist, and Champagne cream sauce

Montanet-Thoden Garance Bourgogne Rouge 2020, Burgundy, France (Organic)

Or

Wagyu beef flank steak, mustard leaf mashed potato, and green peppercorn sauce

(Surcharge of 350 THB)

Malbec 2013, Garagista, Bordeaux, France

\*\*\*

Chef's cheese discoveries

(Surcharge of 350 THB)

\*\*\*

Michel Lorain's mille-feuille

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins 2017, Rhône Valley, France

2400 THB per person for food only, including tea or coffee

1900 THB per person for wine pairing only

(Please note that all wines from the pairing are also available by the glass)

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

## โลรองต์ ชิกเนเจอร์

สับปะรดทะเล, ค่ะน้ำและไวน์ขาว

\*\*\*

กุ่มลายเสือและยอดมะพร้าวเล็รฟ์กับมันเทศและรูมะนาว

Sancerre Blanc, Domaine Vacheron 2020, Loire Vallley, France

หรือ

พิวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช

Anjou Le Haut De La Garde 2016, Château Pierre-Bise, Loire Valley, France

\*\*\*

ซากบกับครีมผักกาดหอม, เจลมะม่วงเขียว, แฮมรมควัน และชีสจากคอยเปา

Chablis 2018, Louis Michel & Fils, Burgundy, France

\*\*\*

ปลาฮาติบัทมุณีแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น

Domaine Le Roc des Anges "Llum" 2019, Côtes Catalanes, Languedoc-Roussillon, France

หรือ

ไก่ฟาร์ม, ผักบดเป็นเกลียว, ซอสครีมแฮมเปญ

Montanet-Thoden Garance Bourgogne Rouge 2020, Burgundy, France (Organic)

หรือ

เนื้อวากิวย่างบนกระทะร้อน, มันบดผสมใบมัสตาร์ด, และซอสพริกไทยเขียว

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

Malbec 2013, Garagista, Bordeaux, France

\*\*\*

ชีส

(เพิ่มราคา 350 บาท ต่อจาน)

\*\*\*

มิลเฟยชิกเนเจอร์ของเซฟมิเชล โลรอง "

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins 2017, Rhône Valley, France

ราคาอาหาร 2400 บาท รวมชาและกาแฟ

ราคาไวน์จับคู่กับอาหาร 1900 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม