J'AIME JOURNEY

Canapé selections

***

Sea pineapple, kale, and white wine

***

Bouillabaisse as a consommé

Crémant De Bourgogne Brut NV, L'être Magique, Maison De Grand Esprit, Burgundy, France

Lanson Black Label Brut NV, Champagne, France (Surcharge of 250 THB)

***

Gillardeau oysters n°2, green mango and shallot variation

Verdelho 2019, GranMonte, Khaoyai, Thailand

***

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

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

***

Lightly-smoked sea bass with caviar sauce

Macon-Charnay « Le Clos Saint Pierre » 2018, Maison Verget, Burgundy, France

***

Roasted Pigeon, Glazed Bok Choy, Bussaba beer jus

Château Carignan Prima 2016, Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, France

***

Chef's cheese discoveries

(Surcharge of 350 THB)

***

Lemon basil, Chiang Mai Chocolate

***

Mulberries, red onion and spice wine

Maury Op. Nord 2017, Domaine les Terres de Fagayra, Languedoc-Roussillon, France

3100 THB per person for food only, including tea or coffee

2600 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 ซิกเนเจอร์

สับปะรดทะเล, คะน้าและไวน์ขาว

***

กุ้งลายเสือและยอดมะพร้าวเสิร์ฟกับมันเทศและรูยมะนาว

Sancerre Blanc, Domaine Vacheron 2020, Loire Vallley, France

หรือ

ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช

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

***

ขากบกับครีมผักกาดหอม, เจลมะม่วงเขียว, แฮมรมควัน และชีสจากดอยเปา

Chablis 2018, Louis Michel & Fils, Burgundy, France

***

ปลาฮาลิบัทมูนิแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น

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

หรือ

ไก่ฟาร์ม, ผักบิดเป็นเกลียว, ซอสครีมแชมเปญ

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)

***

มิลเฟยซิกเนเจอร์ของเชฟมิเชล โลรอง ”

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

ราคาอาหาร 2400 บาท รวมชาและกาแฟ

ราคาไวน์จับคู่กับอาหาร 1900 บาท

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม