APPETIZERS

Bouillabaisse as a consommé	380
V Corn veloute, lemon vinegar jelly, herb mesclun	310
V "Niçoise" salad in Thailand & "Provençal Pichade" by Chef Yoan	590
Tiger prawn and heart of palm rosace served with sweet potato and lime rouille	620
Gillardeau oysters n°2, green mango and shallot variation	890
Cured foie gras marbled with roasted duck, guava marmalade, and brioche	820
Lettuce creamed Frog legs, green mango gel, smoked ham and Doi Pao tuile	660

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

MAIN COURSES

V Truffled scarpinocc ravioli, mushroom, chayote, and garlic emulsion	770
Lightly-smoked sea bass with caviar sauce	1490
Char-grilled red snapper served in basil nage, pepper confit & allium brochette	880
Halibut à la Meunière with Suaeda maritima, salmon roe, and sea urchin emulsion	1150
Farmed slow cooked chicken, vegetable twist, Champagne cream sauce	890
Barbary duck, organic carrot mille-feuille, black lime "jus"	1080
Roasted Pigeon, Glazed Bok Choy, Bussaba beer jus	1880
Wagyu beef flank steak, mustard leaf mashed potato, and green peppercorn sauce	1550

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

อาหารเรียกน้ำย่อย

ซุปใสบุยยาเบส	380
V ซุปเย็นข้าวโพดวาลูเต, เจลลี่น้ำส้มสายชูมะนาว, สลัดสมุนไพรเมสเคลน	310
V นิซัวสลัด & โพรวองซ์ พิชาด โดยเชฟโยอัน	590
กุ้งลายเสือและยอดมะพร้าวเสิร์ฟกับมันเทศและรูยมะนาว	620
หอยนางรมจีราโด้หมายเลข 2, มะม่วงเขียว และหอมแดง	890
ฟัวกราส์หมักเกลือผสมกับเนื้อเป็ดย่าง, ฝรั่งมาร์มาเลด, และขนมปังบริยอช	820
ขากบกับครีมผักกาดหอม, เจลมะม่วงเขียว, แฮมรมควัน และชีสจากดอยเปา	660

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม.

อาหารจานหลัก

V ราวิโอลีทรัฟเฟิลสคาพินอค,เห็ด, ฟักแม้ว, อิมัลชันกระเทียม	770
ปลากะพงรมควันกับซอสไข่ปลาคาเวียร์	1490
ปลากะพงแดงย่าง เสิร์ฟในซอสใบโหระพา เปปเปอร์กงฟี และอัลเลียมโบรเซตต์	880
ปลาฮาลิบัทมูนิแยร์กับใบชะคราม, ไข่ปลาแซลมอน, และอิมัลชันไข่หอยเม่น	1150
ไก่ฟาร์ม, ผักบิดเป็นเกลียว, ซอสครีมแชมเปญ	890
เป็ดบาร์บารี ทาร์ตแครอทออร์แกนิก ซอสมะนาวดำ	1080
นกพิราบ, บกฉ่อย,ซอสเบียร์บุษบา	1880
เนื้อวากิวย่างบนกระทะร้อน, มันบดผสมใบมัสตาร์ด, และซอสพริกไทยเขียว	1550

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม..

เมนูของหวาน

ดาร์กช็อกโกแลต, คาราเมลน้ำตาลมะพร้าว และซอสถั่วเหลือง	360
มัลเบอรี่, หอมแดง และไวน์สมุนไพร	310
มิลเฟย” ชิกเนเจอร์ของเชฟมิเชล โลรอง	340
ฝรั่ง, น้ำตาลโตนด, “เครเมอ” ทงก้าคาราเมลมูส	320

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม..