

Suggestions du déjeuner

*A selection from our à la carte menu
to enhance your set lunch experience.*

Foie gras de canard rougie rôti, figues et eau de framboise

Braised Rougie duck foie gras, fig and raspberry brandy

Baht 690.- supplement

Demi-homard rôti au beurre doux, pomme fondante et râpé de radis rose

Half Canadian lobster with red radish petals, frisee
and young herb salad accompanied by apple marshmallows

Baht 690.- supplement

Velouté de champignons de bois et amandes torréfiées, cappuccino à l'huile de truffe

Roast wild mushroom cappuccino soup with dried porcini, almond flakes and truffle oil emulsion

Baht 300.- supplement

Bisque de homard Canadien flambé à l'anis, salpicon et poire confite

Flamed frothy Canadian lobster bisque scented with star anis, lobster salpicon and pear confit

Baht 450.- supplement

Pavé de bar à l'orange, émulsion végétale

Sea bass glazed with orange, vegetable emulsion

Baht 850.- supplement

Carré d'agneau rôti, fricassé de légumes, jus au romarin

Roasted rack of lamb with vegetables fricassé and rosemary pan-jus

Baht 1,050.- supplement

Tournedos de bœuf "Rossini", réduction Porto

Beef tournedos "Rossini", port wine réduction

Baht 1,350.- supplement

Price are in Baht and subject 10% service charge and applicable government tax.