

Menu du Déjeuner

Daube de volaille, suprême en croûte de piment d'Espelette
Stewed poultry, breast fillet in Espelette pepper crust

Ou/Or

Parmentier de lieu jaune, oignons doux confits, pousses germées
Yellow tail 'Parmentier', onion preserve and young sprouts

Ou/Or

Compression d'asperges et champignon des bois, pâtes croustillantes
Asparagus and wild mushrooms compression, crisp pastas

Ou/Or

Variations sur le thon en trois saveurs

Tuna variations in three flavors



Selle d'agneau rôtie, garniture aux cinq chou-fleurs
Roasted lamb saddle, assorted cauliflowers

Ou/Or

Filet de bar poché, galette végétale, poudre d'olive, sauce Normande
Poached sea bass, olive powder, Normande sauce

Ou/Or

Braisé de bœuf, betteraves, Pommes Parisiennes
Braised beef, pickled beetroots, Parisienne potatoes

Ou/Or

Rouget barbet confit au chorizo, légumes au beurre
Red mullet and chorizo, vegetables stewed in butter



Assiette de fromages frais et affinés de France 'Philippe Olivier'
Fresh and matured French farmhouse cheese plate 'Philippe Olivier'

Baht 400.- supplement



Chariot de desserts

Dessert trolley



Moka et macarons du Normandie

Mocha and Le Normandie macaroons

Baht 1,050.-

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