

Suggestions du déjeuner

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

Foie gras poêlé, noix caramélisées, verjus
Pan-fried foie gras, caramelized walnuts, verjuice
690.-

Noix de Saint-Jacques rôties, champignons et concombres acidulés
Roasted hand caught scallops, mushrooms and pickled cucumbers
690.-

Velouté de champignons des bois et amandes torréfiées, cappuccino à l'huile de truffe
Roasted wild mushroom cappuccino, dried porcini mushrooms, almond flakes and truffle oil
300.-

Bisque de homard Canadien flambée au Cognac
Flamed frothy Canadian lobster bisque scented with Cognac
450.-

Homard Canadien rôti, Cognac bisque, mousseline aux haricots
Roasted Canadian lobster with brandy scented sauce and bean mousse
950.-

Carré d'agneau rôti, couscous, harissa, pois sec et jus réduit
Roasted rack of lamb, couscous, harissa, chickpeas and pan-jus
1050.-

Filet de bœuf rôti, maraîchère de légumes
Roasted beef fillet with vegetables maraîchère style
1250.-

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