

# อาหารเรียกน้ำย่อย

คานอลโลนี่คาเวียร์มะเขือ, เสิร์ฟกับกึ่งพีเลมอน และ ฟอกาเซีย	500
แมคาเดเมีย “ซูบิซซีสวาซ” ( ร้อน หรือ เย็น )	440
กุ้งลายเสือพร้อมกับเนื้อปาล์ม, ซอสสุยมะพร้าว มันหวาน	820
ปลาแมคเคอเรลมารินเนด, เสิร์ฟกับ แคปซิคัม และ แดงกวา	740
ซากบพริคซ์ซี, เสิร์ฟกับเห็ดรวมและทรัฟเฟิล	700
การบชีโซหมูทรัฟเฟิล “ซีซาร์”	800

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

# เมนูจานหลัก

ราวีโอลี่เซเลอริแอคและเห็ด เสิร์ฟกับซอสเนยทรัฟเฟิล	740
หอยตลับ, เสิร์ฟกับแก่นตะวัน และ สเปคแฮม	1270
ปลาบารามูดีนึ่ง เสิร์ฟกับคาเวียร์ซอส	1420
ปลาจระเม็ดและข้าวโพด ย่างบนเตาถ่าน	1360
ไก้ยัดไส้, เสิร์ฟกับผักชีและผักตั้งไฉ่	1050
อกนกกระทา, รสชาติไปรวองซ์	1350
เนื้อลูกแกะส่วนไหล่กึ่งพี, เสิร์ฟกับมันม่วง แก่นตะวัน และ แลปซาง ชูของจูลส์	1100
เนื้อสันในย่าง, เสิร์ฟกับแคบบิจ และผักคอส, ซอสเบียร์บุษบา	1630

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

## ขนมหวาน

เสาวรสและมันเทศ	350
"มิลเฟย" ชิกเนเจอร์ของเซฟมิเชล โฉรอง กับวนิลาซอส	360
ไอศกรีมกุหลาบ และลิ้นจี่ เป็นการผสมผสานระหว่างความคลาสสิกและความหวาน	350
กลิ่นอายของ แบลคฟอเรสต์, บีทรูทและกาแฟ	350
การเลือกชีสจากดินแดนแห่งรอยยิ้ม	350

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม