

A la carte

Starters

คาเวียร์ “โพลตติงไอลแลนด์” เสิร์ฟพร้อมครีมฮอร์สแรดิช	850
ตับห่านย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหลินจือขาวและคาเบจการ์เรนในน้ำซุปใส	650
กุ้งลายเสือกับยอดใบปาล์ม มันเทศ และซอสค็อกกอนัทรูย	820

Main courses

ผักอบสไคล์พิทิวีเยอร์ พร้อมซอสน้ำเกรวี่โรสแมรี่	800
ปลาบารามุนดีหนึ่ง (ปลากระพง) เสิร์ฟกับซอสครีมทรัฟเฟิล	1,520
หอยเชลล์ย่างกับผักฤดูใบไม้ผลิ และซอส “อิวัร์”	1,460
อกเป็ดบาร์บารีแพนเซียร์ เสิร์ฟกับถั่วลันเตาฝรั่งเศส	1,490
เนื้อฟิลเลเสิร์ฟกับเกาลัดและเห็ดเอิร์ธลิง	1,900

Desserts

ข้าวโพดและมะพร้าว	350
ชีสรวมจาก “ดินแดนแห่งรอยยิ้ม”	350
มิลล์เฟยล์วานิลลา ชิกเนเจอร์ของ Michel Lorain	360
ไอศกรีมกุหลาบ และล้นจีคาร์ปาซโซ	350
ซอร์เบทลูกแพร์ เฮเซลนัท และช็อกโกแลต	350

เมนูหลายรายการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นจากประเทศไทย โดยคำนึงถึงความยั่งยืนเป็นสำคัญ

ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม