



À la carte

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax



STARTER

THB

“La Vie” salad, warm confit duck leg, frisée, 64 °C egg, lardons (s) ลาวีสลัดเสิร์ฟกับขาเป็ดตุ๋นในน้ำมันเป็ด และไข่ 64 องศาเซลเซียส	550
Roasted foie-gras escalope, poached rhubarb and jam, brioche ตับห่านผัดเสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำดอกอบ ยემ และขนมปังบริโยช	680
Pan-seared hokkaido scallops, cauliflower, white truffle essence, pea shoots ทอยเซลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำดอกอบ ยอดถั่วลิสงและน้ำมันสกัดเห็ดไวท์ทรัฟเฟิล	650
Caesar salad, serrano ham, shaved comté ซีซาร์สลัดกับซอราโนแฮมและชีสกงเต้	550
Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone สลัดท่อนไม้ฝรั่งนำเข้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสดาโปเน่และน้ำส้มสายชูเชอร์รี่	580

SOUP

THB

Blue swimmer crab bisque, tarragon, avruga caviar ซุปรังน้ำจืดเสิร์ฟพร้อมกับใบพาร์เลย์และอวูร์กาควีเยอร์	380
Cream of jerusalem artichoke soup (v) (s) ซุปรังแก่นตะวัน	360
Wild mushroom cappuccino, black truffle (v) ซูปเห็ดป่าคาปูชีโน่และเบสิคทรัฟเฟิล	240

PASTA

THB

Tiger prawns flambé, thyme, garlic, spaghetti, crispy pancetta สปาเกตตีกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า	500
Giant ravioli of confit duck and foie-gras, shiitake, consommé, truffle (s) ราวิโอลี่ไส้เป็ดตุ๋น ตับห่าน และเห็ดหอม โรยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟในซุปรัง	500
Roasted garlic gnocchi, wild mushrooms, jerusalem artichoke, hazelnuts (v) (n) น็อกกีกระเทียมอบ เสิร์ฟพร้อมกับ เห็ดป่า แก่นตะวัน และฮาเซลนัท	520

(s) Signature (v) Vegetarian (n) Contain nuts

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax



MAIN DISH

THB

Tournedos rossini, foie-gras, périgieux sauce (s) สองชิ้นเนื้อสันในวัว เสิร์ฟกับตับห่านฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล	1,800
Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions, jus เนื้อเบสิกแองกัสริบอาย เสิร์ฟพร้อมผักผักฤดูหนาว หัวหอม ราดด้วยซอสเนื้อ	1,200
Lamb rack, aubergine caviar, baby vegetables, garlic confit, rosemary เนื้อแกะติดกระดูก เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือออเบอร์จินย่าง ผักอ่อนรวมและกระเทียมผงปี้ ราดซอสโรสแมรี่	950
Barbary duck, textures of carrot, black garlic, pinenut dukkah, thyme (n) เป็ดบาร์บารี เสิร์ฟพร้อมกับ แครอท กระเทียมดำ เมล็ดสนคั่วดำ และไธม์	1,290
Mediterranean sea-bass, saffron potatoes, braised endive, citrus condiments ปลาทะเลสาขาว เสิร์ฟกับ มันฝรั่งขั้วพร้อม เ็นโตว์ฟูดัณ แต่่งกลี้นเปลือกผลไม้	820
Snow fish, mushroom ragoût, baby spinach, noilly prat velouté ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาวาอุต์	870

DESSERT

THB

Chocolate fondant, tonka bean ice cream ช็อกโกแลตฟองดองต์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกานีน	250
Infinitely coffee, white chocolate, yoghurt กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด	250
Spiced tarte tatin, vanilla (s) (Please allow 25 minutes) สปัซการต์ตาแดงเสิร์ฟกับวานิลลา	280
Passion fruit crème brûlée, coconut sorbet and meringue, sesame tuile (s) ครีมบูรเลเสาวรส เสิร์ฟคู่กับซอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ซมเมเบื้องงาต์	300
Selection of french cheese, with pairing (n) ชีสฝรั่งเศสรวม และเครื่องดื่ม	320
Sorbet & ice cream: (Raspberry, mango, yoghurt, vanilla, chocolate, caramel, strawberry) ไอศกรีมและซอร์เบต (ราสป์เบอร์รี่, มะม่วง, เสาวรส, โยเกิร์ต, วานิลลา, ช็อกโกแลต, คาราเมล, สตรอว์เบอร์รี่)	80/scp.