



La VIE set lunch
3-Course at THB 499++

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

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



Starter

“La VIE” salad, confit duck, 64°C organic egg, lardons and truffle (s)

ลาวิ้สลัดเสิร์ฟกับผงพีชานี๊ด ไข่ 64 องศาเซลเซียส เบคอนกรอบ และทรัฟเฟิล

Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone

สลัดหน่อไม้ฝรั่งนำเข้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสดาโปเนและน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

Wild mushroom cappuccino and black truffle (v)

ซูปรืดป่าคาปูชีโน่และเบสิคทรัฟเฟิล

THB 100++ Supplement

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)

ซูปรืดรีมแก่่นตะวัน

Main course

Tiger prawn flambé, angel hair, pancetta, garlic and thyme

แองเจลาแฮร์กึ่งลายเสิร์ฟผัดกระทียม ไข่ไก่มีสด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

Snowfish, cauliflower purée and beignet, wild mushrooms with jus

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมกับ กะหล่ำปลีคด ชนัมปังเบเนต์ และเห็ดป่า

Duck confit, pommes forestières and green peppercorn

งพีชานี๊ด เสิร์ฟคู่กับผัดเห็ดป่าและพริกไทยเขียว

THB 200++ Supplement

Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions with jus

เนื้อแบล็กแองกัสริบอาย เสิร์ฟพร้อมผักฤดูหนาว หัวหอม ราดด้วยซอสเนื้อ

Dessert

Infinitely coffee, white chocolate and yoghurt

กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด

Spiced apple crumble, vanilla (n)

สไปซ์ทาร์ดรัมเบิลเสิร์ฟกับวานิลลา

Passion fruit crème brulée and coconut meringue

ครีมบรูลเล่สาลาวรส เสิร์ฟคู่กับ และเมอแรงก์มะพร้าว

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

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



La VIE set dinner

4-Course at THB 1,999++

5-Course at THB 2,199++

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

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



Starter

“La VIE” salad, warm confit duck leg, frisée, 64 °C egg, lardons (s)
ลาวีสลัดเสิร์ฟกับขาเป็ดอุ่นในน้ำมันเป็ด และไข่ 64 องศาเซลเซียส

Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone
สลัดหน่อไม้ฝรั่งนำข้าว เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสคาโปเนและน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

THB 100++ Supplement

Pan-seared hokkaido scallops, cauliflower, white truffle essence and pea shoots
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำดอกอบด ยอดถั้วคันเตาและน้ำมันสกัดเห็ดไวท์ทรัฟเฟิล

Soup

Blue swimmer crab bisque
ซุปลิ้นปูม้าสีน้ำเงิน

Wild mushroom cappuccino and black truffle (v)
ซุปลีเห็ดป่าคาปูชิโนและเบสิคทรัฟเฟิล

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)
ซุปลีกระเทียมแก่ต้น

Pasta

Tiger prawn flambé, angel hair, pancetta, garlic and thyme
แองเจิลแฮร์พาสต้าเสิร์ฟด้วยกุ้งเสิร์ฟพร้อมผักกระเทียม ไก่ไม่สด และเบคอนกรอบแพนเชตต้า

Giant ravioli of confit duck and foie-gras, shiitake, consommé and truffle (s)
ราวิโอลี่ไส้เป็ดคองไฟด์กับตับห่าน และเห็ดหอม โรยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟในซุปลีใส

Roasted garlic gnocchi, wild mushrooms, jerusalem artichoke and hazelnuts (v) (n)
น็อกกีกระเทียมอบ เสิร์ฟพร้อม เห็ดป่า แก่นตะวัน และฮาเซลนัท

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

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



Main Course

Black Angus rib-eye, winter vegetable medley, caramelised onions and jus
เนื้อแบล็กแองกัสริบอาย เซิร์ฟพร้อมผักฤดูหนาว หัวหอม ราดตัวซอสเนื้อ

Lamb rack, aubergine caviar, garden vegetables and rosemary
เนื้อแกะติดกระดูก เซิร์ฟพร้อมผักอ่อนรวม ราดตัวซอสโรสแมรี่

Barbary duck, textures of carrot, black garlic, pinenut dukkah and thyme (n)
เป็ดบาร์บารี เซิร์ฟพร้อมแครอท กระเทียมดำ เมล็ดสนดักก้า และไทม์

Mediterranean sea-bass, saffron potatoes, braised endive with citrus condiments
ปลาทะเลเมดิเตอร์เรเนียน เซิร์ฟกับ มันฝรั่งซัฟฟรอน เอ็นไดฟฟ์ตุ๋น แต่งกลิ่นเปลือกผลไม้

THB 200++ Supplement

Tournedos rossini, foie-gras, périgueux sauce
รอสซีนีเนื้อสันในวัว เซิร์ฟกับตับค่านฝรั่งเตส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล

Dessert

Chocolate fondant, tonka bean ice cream
ช็อกโกแลตฟองดองต์ เซิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี

Infinitely coffee, white chocolate and yoghurt
กาแฟ, ไวท์ช็อกโกแลต, โยเกิร์ต และความหวานไร้ขีดจำกัด

Passion fruit crème brûlée, coconut sorbet and meringue, sesame tuile
ครีมบุลูเอเสาวรส เซิร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ซันเนืองงาดำ

Sorbet & ice cream

Raspberry, mango, passion fruit, yoghurt, vanilla, chocolate, caramel, strawberry
ไอศกรีมและเชอร์เบต (เลมอน, ราสป์เบอร์รี่, มะม่วง, เสาวรส, โยเกิร์ต, วานิลลา, ช็อกโกแลต, คาราเมล, สตรอว์เบอร์รี่)

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

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