



**LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE**  
**5-COURSE SET TASTING MENU**  
**THB 1,999 NET.-**  
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 899 NET)



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE  
5-COURSE SET TASTING MENU  
THB 1,999 NET (WINE PAIRING THB 899 NET)

---

AMUSE BOUCHE

*CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)*

COLD STARTER

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH  
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาเชมมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยuzu

HOT STARTER

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ชุปเห็ดและสบล็ดทรัฟเฟิล

*VERGET CHABLIS, BURGUNDY, FRANCE (320 THB)*

FISH & SEAFOOD COURSE

PASTIS-INFUSED FLAMBE TIGER PRAWN SERVED WITH ANGEL HAIR, PANCETTA AND GARLIC

พาสต้าแองเจิ้ลแอร์รี่ลุยไฟเสิร์ฟพร้อมผักกระเทียม ใบไม้สด และเบคอนกรอบแพนเซดต้า

*CHÂTEAU CHEVAL NOIR, SAINT-ÉMILION GRAND VIN, FRANCE (260 THB)*

BEEF COURSE

AUSTRALIA BLACK ANGUS BEEF RIB-EYE POËLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLES PURÉE

HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS

เนื้อวัวแบล็กแองกัสเสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิยองและซอสเนื้อ

DESSERT

CHEF'S RECOMMENDED DESSERT OF THE DAY

เมนูอาหารหวานประจำวัน

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

All prices are in net price



**LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE**

**5-COURSE LA VIE DINNER MENU**

**THB 2,850 NET**

**(WINE PAIRING THB 1,599 NET)**

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

All prices are in net price



LA VIE - CREATIVE FRENCH CUISINE

5-COURSE LA VIE DINNER MENU

THB 2,850 NET (WINE PAIRING THB 1,599 NET)

---

*CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)*  
AMUSE BOUCHE

*MONTGRAS RESERVA CHARDONNAY, COLCHAGUA VALLEY, CHILE (220 THB)*  
COLD STARTER

“TARTAR DE DÉCONSTRUIRE” WITH KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPIOIN, 64-DEGREE POACHED EGG YOLK  
NORTHERN ITALIAN PIEDMONT BLACK TRUFFLE AND FRENCH DEJON MUSTARD SAUCE (Sup. 150 THB)  
ทาร์ทาร์เนื้อวากิวเกรด A4, ไข่ 64 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลคิงมัสตาร์ด (เสิร์ฟใส่ไดส์โกลด์)

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH  
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS  
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาเซมอน, เกรปฟรุต์สีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ

MARINATED JAPANESE WHITE RADISH, FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE  
หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสด้าโปเน่

CAESAR SALAD  
ซีซาร์สลัดกับเชอราโน้แอมและชีสกงเต้



*FELTON ROAD BANNOCKBURN RIESLING, BANNOCKBURN, NEW ZEALAND (360 THB)*

HOT STARTER

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE

RED WINE GELEÉ (Sup. 150 THB)

ด้บห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพเลนต้าซีดมอนต์, ซอสข้าวโพด, อกุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง

*VERGET CHABLIS, BURGUNDY, FRANCE (320 THB)*

SAUTEED HOKKAIDO SCALLOP SERVED WITH A DUO OF WATERCRESS, CELERY ROOT COULIS

AND TAPIOCA CRISPS

ด้ดหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสซีร่น่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ

JAPANESE SNOW CRAB BISQUE SERVED WITH HAZELNUTS PURÉE, BLACK INK TUILE, TRUFFLE OIL

ซุปปูการาเบะเสิร์ฟกับเฮเซลนัท, ซนเมเบ็องหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ซุ๊ปเห็ดและเบบิลด์ทรัฟเฟิล



**VERGET CHABLIS, BURGUNDY, FRANCE (320 THB)**

**FISH & SEAFOOD COURSE**

TIGER PRAWNS FLAMBÉ, THYME, GARLIC, ANGEL HAIR, PANCETTA

พาสต้าแดงเจลแฮร์กึ่งลายเสื่อผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซดต้า

NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT SERVED WITH FONDANT POTATO SAUTÉED IN CLARIFIED BUTTER

ปลาเรนโบว์เทราดกึ่งซีจากเมืองนาแกโน่เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองค์และน้ำมันเนยหอม

KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA

HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิมาเสิร์ฟพร้อมแบล็กควินัว ซอสฮอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน

**CHATEAU DE PEZ, SAINT-ESTEPHE, FRANCE (480 THB)**

**MEAT COURSE**

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF

HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON, ROYAL PROJECT VEGETABLES

AND AWAJI SEAWEED SALT (Sup. 250 THB)

เนื้อวากิวเกรด A4 เสิร์ฟพร้อมฮอชเรตีสบด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ

AUSTRALIA CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN POÊLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLE PURÉE

HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS (Sup. 200 THB)

เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โลเล่ส์เสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

**CHÂTEAU CHEVAL NOIR, SAINT-ÉMILION GRAND VIN, FRANCE (260 THB)**

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE

SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE

เป็ดบารบารีอบ เสิร์ฟพร้อมทิวพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิจิอุส

AUSTRALIAN LAMB DUO, STEWED LAMB NAVARIN AND GRILLED LOIN POÊLE

SERVED WITH SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES

เนื้อแกะออสเตรเลียคู่และเนื้อสันย่างเสิร์ฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล

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

All prices are in net price



DESSERT

CHEF' S SIGNATURE “MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE”

มงบล็องต์เกาลัดมิลเฟย

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

เลมอนเมอร์แรงก์และวานิลลามัสคาร์ปอเนชีส

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE

ครีมบรูลเอ่ส้าวรส เสร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอร์แรงค์ ซเนมเบื้องงาดำ

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแลตฟองดองส์ เสร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกานีน

SPICED TART TATIN, VANILLA

สไปซ์ทาร์ทตาแต็งเสร์ฟกับวานิลลา

SORBET & ICE CREAM

(RASPBERRY, YOGHURT, VANILLA, CHOCOLATE, CARAMEL, STRAWBERRY)

ไอศกรีมและเชอร์เบต