



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE

3-COURSE SET LUNCH

THB 590 NET

---

STARTER

LA VIE SALAD, WARM CONFIT DUCK LEG, FRISEE, 64-DEGREE EGG, LARDONS  
สลัดลาวี, ผักสลัดฟริเซย์และเนื้อขาเป็ดทรงพี เสิร์ฟพร้อมไข่ 64 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ

MUSHROOM SOUP, BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCCINO VELOUTÉ  
คาปูชิโน่ขุ่นเห็ดและเบสิคทรัฟเฟิล

SMOKED DUCK BREAST AND PIEDMONT POLENTA  
SERVED WITH CORN KERNEL COULIS AND GRAPE COMPOTE IN RED WINE  
อกเป็ดรมควันและโพเลนต้าจากตอนเหนือของอิตาลีเสิร์ฟพร้อมกับข้าวโพดคุดและองุ่นคั้นในไวน์แดง

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH  
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS  
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูสุ

---



## MAIN COURSE

SLOW-COOKED CATCH OF THE DAY WITH BLACK QUINOA

SERVED WITH ROYAL PROJECT' S CARROT PUREE, HOLLANDAISE SAUCE AND LEMON OIL

เมนูปลาประจำวันกับข้าวคั่วดำเสิร์ฟพร้อมกับแคโรทจากโครงการหลวงบด, ซอสฮอลแลนเดสและน้ำมันจากผิวมะนาว

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

ปลาเรนโบว์เทราดกึ่งพืจากเมืองนาగాโน้เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองซ์และน้ำมันเนยหอม

SNOW FISH, MUSHROOM, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES, NOILY PRAT VELOUTE

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาเวลูเต้

TIGER PRAWNS FLAMBE, THYME, GARLIC, FEDELINI PASTA, PANCETTA

สปลาเกดดีกึ่งหลายเสื่อผักกระเทียม ใบไทม์สด และบคอนกรอบแพนเซตต้า

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE

SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE (Sup. 150 THB)

เป็ดบาราบิเอร์ เสิร์ฟพร้อมหัวพิสตาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิเชียส

AUSTRALIA LAMB LEG WITH GARDEN HERBS IN WRAPPED CREPINETTE SERVED WITH  
SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES, BLACK GARLIC PUREE AND LAMB JUS (Sup. 150 THB)

ขาแกะจากออสเตรเลียหมักกับเครื่องเทศห่อด้วยมันฝรั่งแหกหมูเสิร์ฟพร้อมกับผักจากโครงการหลวง, กระเทียมดำบดและซอสแกะ

AUSTRALIA ANGUS BEEF POÉLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLE PURÉE

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

เนื้อออสเตรเลียเองกัสนริบอายเสิร์ฟพร้อมกับซูเร่ผักสามอย่าง, เห็ดแชมปิญองสับและซอสเนื้อ

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

All prices are in net price



DESSERT

CHEF' S SIGNATURE “MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE” (Sup. 50 THB)

มงบล็องต์เกาลัดมิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, AND COCONUT MERINGUE

เดรมบรูเล่เสาวรสี เสิร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ชนมห้างงาดำ

LEMON MERINGUE AND MASCARPONE CREAM CHEESE DUO VANILLA FLAVOR

เมม่อนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

SPICED TART TATIN, VANILLA

สไปซ์ทาร์ทตาเต็งเสิร์ฟกับวานิลลา

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแลตฟองดองร์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี

---