



**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 เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสดาโปเน่และน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

Wild mushroom cappuccino and black truffle (v)

ซูปรืดป่าคาปูชิโน่และเบสิคทรัฟเฟิล

**THB 100++ Supplement**

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)

ซูปรืดรีมแก่่นตะวัน

\*\*\*

**Main course**

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

แองเจิลแฮร์กุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

Snowfish, cauliflower purée and beignet, wild mushrooms with jus

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมกับ กะหล่ำปลีต้ม นมปังเบเน่ต์ 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

ครีมบุรูลเล่สาลาวรส 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 เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสดาโปเนนและน้ำส้มสายชูเชอร์รี่

### 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)  
ซุปลีเห็ดป่าคาปูชีโน่และเบสิคทรัฟเฟิล

Jerusalem artichoke velouté (v) (s)  
ซุปลีกระเทียมแก่ต้น

### Pasta

Tiger prawn flambé, angel hair, pancetta, garlic and thyme  
เองเจลแฮร์รี่หลายเสี้ยวผัดกระเทียม ไก่ไม่สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

Giant ravioli of confit duck and foie-gras, shiitake, consommé and truffle (s)  
ราวิโอลี่ไส้เป็ดคองไฟด์กับห่าน 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  
ช็อกโกแลตฟองดองท์ เซิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี้น

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

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

Sorbet & ice cream

*Raspberry, mango, passion fruit, yoghurt, vanilla, chocolate, caramel, strawberry*  
ไอศกรีมและเชอร์เบท (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



## 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 ยอมน และขนมปังบริโยช	680
Pan-seared hokkaido scallops, cauliflower, white truffle essence, pea shoots ทอยเซลส์ฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมกับกะหล่ำดอกอบ ยอดถั่วลิสงและน้ำมันสกัดเห็ดไวท์ทรัฟเฟิล	650
Caesar salad, serrano ham, shaved comté ซีซาร์สลัดกับซอราโนแฮมและชีสกงเต้	550
Assiette of asparagus, sherry, truffle mascarpone สลัดท่อนไม้ฝรั่งนำเข้า เสิร์ฟพร้อมครีมทรัฟเฟิลกับมาสคาโปเน่และน้ำส้มสายชูเชอร์รี่	580

**SOUP**

**THB**

Blue swimmer crab bisque, tarragon, avruga caviar ซุปรังปูม้าสีน้ำเงิน เสิร์ฟพร้อมกับใบพาราจอนและอูว์ก้าคาเวียร์	380
Cream of jerusalem artichoke soup (v) (s) ซุปรังแท่นตะวัน	360
Wild mushroom cappuccino, black truffle (v) ซุปรังเห็ดป่าคาปูชีโน่และเบสิคทรัฟเฟิล	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) ราวีโออีโต้ปิดทองพี ดับห่าน และเห็ดหอม โรยหน้าด้วยเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟในซุปรัง	500
Roasted garlic gnocchi, wild mushrooms, jerusalem artichoke, hazelnuts (v) (n) น็อกกีกระเทียมอบ เสิร์ฟพร้อมกับ เห็ดป่า แท่นตะวัน และฮาเซลนัท	520



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 เสิร์ฟพร้อมกะบะมะเขือออเบอร์จินย่าง ผักอ่อนรวมและกระเทียมผงปี้ ราดซอสโรสแมรี่	950
Barbary duck, textures of carrot, black garlic, pinenut dukkah, thyme (n) เป็ดบาร์บารี เสิร์ฟพร้อมผัก แครอท กระเทียมดำ เมล็ดสนคั่วดำ และไธม์	1,290
Mediterranean sea-bass, saffron potatoes, braised endive, citrus condiments ปลาทะเลสาขาว เสิร์ฟกับ มันฝรั่งขั้วพร้อม เ็นโตวฟูดูน แตงกลี้นเปลือกผลไม้	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, ไอศกรีมโกแลต, 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) ครีมบุรุลเล่เสาวรส เสิร์ฟคู่กับซอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ชนเมเบื้องงาต์	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.