



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
คาปูชิโน่ขุ่นเห็ดและเบลีกทรัฟเฟิล

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

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED
WITH FRESH CAVIAR YUZU CITRUS, PINK GRAPEFRUITS AND LEMON
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าเสิร์ฟพร้อมแบล็กคิวิหัว ซอสยอซุและน้ำมะนาว



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

ปลาเรนโบว์เทราดกึ่งพีจากเมืองนากาโน่เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งผัดดองซ์และน้ำมันเนยหอม

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

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาวาอุเต้

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

สเปกเกตตี้กุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และบคอนกรอบแพนเซตต้า

ROASTED BARBARIE CANARD DUCK WITH PISTAHIO AND SAUCE APICIUS SERVED WITH BUTTERD MAY

QUEEN POTATO PUREE AND SAUTÉED CHAMPIGNON (Sup. 150 THB)

เป็ดบาราเร็อบ เสิร์ฟพร้อมกั๊วพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์คัวินบด 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)

เนื้อออสเตรเลียเองกั๊วสริบฮายเสิร์ฟพร้อมกับซูว์ว์ผักสามอย่าง, 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)

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, AND COCONUT MERINGUE

เดรมบรูเลเสาวรส เสิร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ชนม์เบื้องงาดำ

LEMON MERINGUE AND MASCARPONE CREAM CHEESE DUO VANILLA FLAVOR

เมม่อนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

SPICED APPLE CRUMBLE, VANILLA

สไปซ์ฮาร์ทตาแดงเสิร์ฟกับวานิลลา

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแลตฟองดองร์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี
