

A LA CARTE MENU

CHEESE / ชีส

(Brie, Camembert, Roquefort, Crottin, Comté, Beaufort, Gruyère, Mimolette)

1	PC	AOC	290	THB
3	PCS	AOC	490	THB
5	PCS	AOC	790	THB

COLD CUTS / CHARCUTERIE / เนื้อติดเย็น

(Bresaola, Mortadelle, Chorizo, Parma Ham, Coppa, Saucisson, Piquante, Salami)

1	PC	410	THB
3	PCS	610	THB
5	PCS	910	THB

SPECIAL IBERICO PATA NEGRA HAM / แฮมอิเบริโกพิเศษ

3 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 3 ปี	590	THB
5 Years Dry-Aged Pata Negra อายุ 5 ปี	1,190	THB

STARTERS

Baby rocket salad and balsamic sauce / สลัดผักกับซอสบัลซามิก	320	THB
Baby rocket salad with seared duck liver / เพิ่มตับเป็ดย่าง	900	THB
Lobster bisque with crusted puff / ซุปกุ้งลิบสเฮอร์	340	THB
Traditional Caesar salad with crispy prawns ซีซาร์สลัดกุ้งทอด	390	THB



Lobster bisque



Niçoise salad with raw tuna

Girolles mushroom cream with green asparagus espuma	450	THB
ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล พร้อมฟองหน่อไม้ฝรั่ง		
Niçoise salad / นิซัวร์สลัด	360	THB
Niçoise salad with raw tuna / เพิ่มทูน่า	490	THB
Caprese salad / สลัดมะเขือเทศกับชีส	420	THB
Marinated homemade smoked salmon	470	THB
with coriander, pink peppercorn and Dijon mustard dressing		
ปลาแซลมอนรมควัน ซอสมีสตาร์ดิจอง กับพริกไทย		
Lobster salad with citrus and asparagus with shiso cress	600	THB
สลัดลิบสเฮอร์		

DESSERTS / ขนมหวาน

Crêpes with banana flambées	250	THB
with chalong bay rum and chocolate sauce		
บานาน่า แฝริบเป้		
Crêpes Suzette flambées with whipped cream	290	THB
เครปซูเซตกับไวน์ เสิร์ฟพร้อมครีม		
Fruit gratin with lemon sorbet and limoncello sabayon	290	THB
การแต่งผลไม้รวม เสิร์ฟพร้อมซอร์เบตมะนาว และครีมมะนาว		
Chocolate and vanilla crème brûlée	325	THB
on a crispy sable Breton		
ครีมบุรูลี่ช็อกโกแลตกับวานิลลา เสิร์ฟกับคุกกี้		
Baked Alaska	350	THB
เบกอลาสก้า (เค้กเนย, ไอศกรีม และเมอร์แรง)		
Chocolate or Grand Marnier soufflé	390	THB
ซูเฟล่ช็อกโกแลต		

MAIN COURSES อาหารจานหลัก

FROM THE EARTH เนื้อสัตว์

Spaghetti olio bacon, rocket salad and sun dried tomatoes	490	THB
สปาเก็ตตี้โอริโอ เบคอน ผักโรคเก็ต และมะเขือเทศอบแห้ง		
Cajun baked French chicken breast with pumpkin mash, asparagus and tarragon sauce	850	THB
อกไก่อบกับพริกจินา ผักทอวบด หน่อไม้ฝรั่ง และซอสทารากอน		
Pan-seared pork chop with homemade mashed potatoes, morel and Cognac sauce	900	THB
พอร์คชอป มันทด และซอสเห็ดหลินจือ		
Grilled Argentinean beef ribeye served with sautéed string beans and dijon mustard sauce (350 gr)	950	THB
สเต็กเนื้ออาร์เจนตินา 350 กรัม ผักโขมผัดและซอสมีสตาร์ดิจอง		
Seared Argentinean beef tenderloin with baked potato cake, vegetables and peppercorn sauce (220 gr)	990	THB
สเต็กเนื้ออาร์เจนตินา 220 กรัม ผักและซอสพริกไทยดำ		



Seared Argentinean beef tenderloin

New Zealand lamb chops with thyme potatoes and vegetable rosemary sauce	1,390	THB
สเต็กเนื้อแกะนิวซีแลนด์ มันอบ และซอสโรสแมรี่		
FROM THE SEA อาหารทะเล		
Fried soft shell crab with sautéed Thai vegetables and curry sauce	850	THB
ปูนิ่มทอด กับผักผัด และซอสแกงกะหรี่		
Roasted filet of sea bass with cauliflower and curry mousseline, grilled asparagus, baby fennel and Thai basil sauce	900	THB
สเต็กปลาเกะพว กับผักย่าง และซอสพริกไทย		
French Bouchot mussels, classic marinère cooked with white wine, garlic and shallots	990	THB
หอยแมลงภู่ อบกับไวน์ขาว กระเทียมและหัวหอมแดง		
Grilled tiger prawns with Provencal vegetables, coriander and pink peppercorn sauce	1,100	THB
สเต็กกุ้งลายเสือ และซอสพริกไทยดำ		
Pan fried snow fish with pea, anis seeds mousseline, and soya butter sauce	1,150	THB
สเต็กปลาหิมะ ถั่วลันเตา และ ซอสเนยกับซีอิ๊ว		
Canadian lobster with baby vegetables, fennel, coconut and lemon leaf bisque	1,200	THB
กุ้งลิบสเฮอร์จากแคนาดาและซอสมะนาว		



French Bouchot mussels, classic marinère



Grilled tiger prawns



Vegetarian Dish



Chef's Signature Dish

* All prices are net and include Service charge and Government tax

PROMOTION MENU

SHARING SETS FOR 2-3 PERSONS

เซ็ทสำหรับ 2-3 คน

SPECIAL

Special 3 Cheeses and 3 Cold Cuts	999	THB
ชีส 3 อย่าง และเนื้อติดเยื่อ 3 อย่าง		
Special 5 Cheeses and 5 Cold Cuts	1,490	THB
ชีส 5 อย่าง และเนื้อติดเยื่อ 5 อย่าง		



COTE DE BOEUF

สเต็กเนื้อวัววากิวชิ้นดี

1.5 kg Australian wagyu, served with French fries, pepper sauce and béarnaise sauce

มันฝรั่งทอด ซอสพริกไทยดำกับซอสเบอร์เนส

THB 2,999 per set

CANADIAN LOBSTER

กุ้งล็อบสเตอร์แคนาดา

1.2 kg Canadian lobster Thermidor

1.2 กิโลกรัม ซอสครีม เสิร์ฟหิ้วตัว

THB 2,499 per set



SEAFOOD PLATTER, ซีฟู้ด แพลตเตอร์

served with tourteau crab, fish skewers, jumbo prawns, calamari NZ mussels & mixed vegetables

ปู, ปลา, กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์และผักรวม

1,699

THB



6 oysters Fine De Claire, Marennnes d'Oléron with condiments

หอยนางรม 6 ตัว

No. 3	700	THB
No. 2	800	THB

TAPAS SENSATION

(Set of 9 Tapas)

985

THB

1 Fine de Claire No. 2

หอยนางรม Fine de Claire เบอร์ 2

French duck liver terrine with focaccia

เทอร์รีนตับห่าน กับขนมปังฟอคคาเซีย

Salmon confit on basil feta cake

ปลาแซลมอนกวนฟี กับเค้กใบโหระพา

Girolles mushroom cream with green asparagus espuma

ซูปรีมเห็ดกิโรลส เสิร์ฟพร้อม ฟองหน่อไม้ฝรั่ง

Baked marinated chicken wings with BBQ sauce and coriander

ปีกไก่อบ เสิร์ฟพร้อม ซอสบาร์บีคิว

Hokkaido scallop with wrapped bacon and green asparagus, passion fruit espuma

หอยเชลล์จากฮอกไกโด พันเบคอนและหน่อไม้ฝรั่ง เสิร์ฟกับฟองเสาวรส

Pan fried French duck liver on ginger bread and apricot chutney

ตับห่านนึ่งกระทะร้อน เสิร์ฟบนขนมปังขิง และแยมแอปริคอต

Mini chocolate fondant and vanilla custard

เค้กช็อกโกแลต กับวานิลลาคัสตาร์ด

Homemade sorbet of the day

โฮมเมด ซอร์เบต

