



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)
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 899 NET)

AMUSE BOUCHE

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)
KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกอปรฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูสุ

—————xXx—————

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCCINO

คาปูชีโน่ชุปเห็ดและเบิ้ล็คทรัฟเฟิล

—————xXx—————

LOUIS MICHEL  FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

FISH & SEAFOOD COURSE

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

—————xXx—————

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEND (260 THB)
AUSTRALIA BLACK ANGUS BEEF RIB-EYE POËLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLES PURÉE
HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS

เนื้อวัวเบิ้ล็คแองกัสเสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิยองและซอสเนื้อ

—————xXx—————

CHEF'S RECOMMENDED DESSERT OF THE DAY

เมนูอาหารหวานประจำวัน



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE LA VIE DINNER MENU
THB 2,850 NET
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 1,599 NET)



LA VIE - CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE LA VIE DINNER MENU (THB 2,850 NET)
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 1,599 NET)

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA (330 THB)
AMUSE BOUCHE

MONTGRAS RESERVA CHARDONNAY, COLCHAGUA VALLEY, CHILE (220 THB)

COLD STARTER

“TARTARE DE DÉCONSTRUIRE” WITH KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN, 65-DEGREE POACHED EGG
YOLK NORTHERN ITALIAN PIEDMONT BLACK TRUFFLE AND FRENCH DEJON MUSTARD SAUCE

(Sup. 150 THB)

ทาร์ตาร์เนื้อวากิวเกรด เอ4, ไข่ 65 องศาเซลเซียส, แมลคทรัฟเฟิลดิจิ้นมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลดิ้ง)

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไตล์ดิบๆ เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกจปรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ

MARINATED JAPANESE WHITE RADISH, FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE
หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไตล์ดิบๆ เสิร์ฟคู่กับ หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสคาโปเน่

CAESAR SALAD

ซีซาร์สลัดกับเซอวาโนแฮมและชีสกรูเตอ์

— x x —



GREYWACKE, RIESLING, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND (320 THB)

HOT STARTER

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS
GRAPE COMPOTE, RED WINE GELEÉ (Sup. 150 THB)

ตับห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโปแลนต์้าพีดมอนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง

LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

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

ผัดหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสขึ้นฉ่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ

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

ซูปูทาราบะเสิร์ฟกับแฮเซลนัท, ขนมห้างหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ชุปเห็ดและเบิลด์ทรัฟเฟิล

— x x x —

LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

FISH & SEAFOOD COURSE

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

พาสต้าแองเจิลแฮร์กึ่งลายเล็สดัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

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

ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งจากเมืองนาโกโนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองต์และน้ำมันเนยหอม

KAGOSHIMA "UMAMI HAMACHI" SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA
HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL

ปลาทองเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าเสิร์ฟพร้อมแบล็กควินัว ซอสซอลแดนเดซและน้ำมันเลมอน

— x x x —

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

All prices are in net price



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

MEAT COURSE

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF

HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON. ROYAL PROJECT VEGETABLE AND AWAJI SEAWEED SALT
(Sup. 250 THB)

เนื้อวากิวเกรด A4 เสริฟพร้อมซอสเรดิสเปด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ

AUSTRALIA CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN POËLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLE PURÉE
HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS (Sup. 200 THB)

เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โรเลส์เสริฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEND (260 THB)
ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PURÉE
SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE

เป็ดบาราบร็อบ เสริฟพร้อมถั่วพิสตาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนชนิด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิซิอุส

AUSTRALIAN LAMB DUO, STEWED LAMB NAVARIN AND GRILLED LOIN POËLE
SERVED WITH SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES

เนื้อแกะออสเตรเลียตุ๋นและเนื้อสันย่างเสริฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล

— x x x —

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

All prices are in net price



DESSERT

CHEF'S SIGNATURE "MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE"

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟย

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

เลมอนเมอร์แรงก์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

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

เดรมบรูเลเสาวรส เลิร์ฟคู่กับเซอร์เบ้ทมะพร้าว และเมอร์แรงก์ ขนมเบ้องงาดำ

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแล็ตฟองดองซ์ เลิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี๋น

SPICED TART TATIN, VANILLA

สไปซ์ทาร์ทตาแต็งเลิร์ฟักับวานิลลา

SORBET & ICE CREAM

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

ไอศกรีมและเซอร์เบ้ต