



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE
3-COURSE SET LUNCH
THB 590 NET

—xXx—

STARTER

LA VIE SALAD, WARM CONFIT DUCK LEG, FRISÉE, 65-DEGREE EGG, LARDONS
สลัดลาวี, ผักสลัดพริเช่ย์และเนื้อขาเป็ดกึ่งพี เลิร์ฟพร้อมไข่ 65 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO VELOUTÉ
ซูปเห็ดและแบล็คทรัฟเฟิล

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

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

—xXx—



MAIN COURSE

SLOW-COOKED CATCH OF THE DAY WITH BLACK QUINOA
SERVED WITH ROYAL PROJECT'S CARROT PUREE, HOLLANDAISE SAUCE AND LEMON OIL

เมนูปลาประจำวันกับคีนัวดำเสิร์ฟพร้อมกับแครอทจากโครงการหลวง, ซอสซอลแลนเดสและน้ำมันจากผิวมะนาว

ORGANIC CHICKEN BREAST
CÉPE MUSHROOM PURÉE, POMME FONDANT, GARDEN VEGETABLES, ALBUFERA SAUCE

อกไก่ออแกนิก เสิร์ฟกับเห็ดเคปบด มันฝรั่งพองดีอง ผัก และซอสอัลบูเฟอรา

SNOW FISH, MUSHROOM, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES, NOILLY PRAT VELOUTÉ

ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาาลูเต้

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

ปลาเกดที่กึ่งสุกเสิร์ฟพร้อมกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนแซตต้า

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PURÉE
SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE (Sup. 150 THB)

เป็ดบาร์บารีอบ เสิร์ฟพร้อมถั่วพิสตาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิจิอุส

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

ขาแกะจากออสเตรเลียหมักกับเครื่องเทศห่อด้วยมันฝรั่งห่อหมูเสิร์ฟพร้อมผักจากโครงการหลวง, กระเทียมดำบดและซอสแกะ

AUSTRALIAN ANGUS BEEF SERVED WITH TRIO OF VEGETABLES PURÉE
HASHER DES CHAMPIGNONS AND BEEF JUS (Sup. 200 THB)

เนื้อออสเตรเลียแล็ยแองกัสริบอายเสิร์ฟพร้อมผักสามอย่าง, เห็ดแชมปิญองสับและซอสเนื้อ

— x x x —

(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)

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟุย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, AND COCONUT MERINGUE

ครีมบุรุลเสาวรสเสิร์ฟคู่กับเมอแรงค์ขนมเบื้องงาดำ

LEMON MERINGUE AND MASCARPONE CREAM CHEESE DUO VANILLA FLAVOR

เลมอนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

WHITE CHOCOLATE CHEESE, GARDEN BERRIES, CHERRY APPLE SORBET

ไวท์ช็อกโกแลตชีส เสิร์ฟกับเบอร์รี่รวม และเซอร์เบทแอปเปิ้ลเชอร์รี่