



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE SET TASTING MENU
THB 1,699++
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 899++)

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE SET TASTING MENU (THB 1,699++)
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 899++)

AMUSE BOUCHE

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS
ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสริฟพร้อมไข่ปลาแซลมอน, เกปรูปรดสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูสุ

————— x x x —————

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชีโน่ชุบเห็ดและเบิ้ลคทรัฟเฟิล

————— x x x —————

LOUIS MICHEL & FILS, CHABLIS, BURGUNDY

FISH & SEAFOOD COURSE

PASTIS-INFUSED FLAMBE TIGER PRAWN SERVED WITH ANGEL HAIR, PANCETTA AND GARLIC
พาสต้าแองเจิลเสิร์ฟกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

————— x x x —————

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEN

AUSTRALIA BLACK ANGU'S BEEF RIB-EYE POÏLE SERVED WITH TRIO OF VEGETABLES PURÉE
HASHER DES CHAMPIGNONS AND LICORICE INFUSED BEEF JUS

เนื้อวัวเบิ้ลคแองกัสเสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

————— x x x —————

CHEF'S RECOMMENDED DESSERT OF THE DAY

เมนูอาหารหวานประจำวัน

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



LA VIE -CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE LA VIE DINNER MENU
THB 2,390++
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 1,599++)

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



LA VIE - CREATIVE FRENCH CUISINE
5-COURSE LA VIE DINNER MENU (THB 2,399++)
(SUPPLEMENT WINE PAIRING AT THB 1,599++)

CHANDON BRUT ORIGINAL, AUSTRALIA
AMUSE BOUCHE

MONTGRAS RESERVA CHARDONNAY, COLCHAGUA VALLEY, CHILE

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, แบล็คทรัฟเฟิลดิจิงมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลด์)

KAGOSHIMA YOUNG YELLOWTAIL CARPACCIO SERVED WITH
SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาเซลมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ

MARINATED JAPANESE WHITE RADISH, FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE

หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟเนล และ ชีสสดมาสคาโปเน่

CAESAR SALAD

ชีสชาร์สลัดกับเซอร์ราโนแฮมและชีสกงเต้



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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



GREYWACKE, RIESLING, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

HOT STARTER

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

ตับห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพแลนต์้าพีดมอนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง

LOUIS MICHEL *à* FILS, CHABLIS, BURGUNDY (320 THB)

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

ผักหอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟพร้อมผักวอเตอร์เครส ซอสขึ้นฉ่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ

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

ซูปูทาราบะเสิร์ฟกับเฮเซลนัท, ขนมห้างหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล

BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO

คาปูชิโน่ชุปเห็ดและเบิลด์ทรัฟเฟิล

— x x x —

LOUIS MICHEL *à* FILS, CHABLIS, BURGUNDY

FISH & SEAFOOD COURSE

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

พาสต้าแองเจิลเสิร์ฟกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ไข่ใหม่สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า

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

ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งพิ้งจากเมื่อนากาโงเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดงอร์และมันฝรั่งนอยหอม

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

ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าเสิร์ฟพร้อมแฮลิกควีนวี ซอสซอลแดนเดซและน้ำมันเลมอน

— x x x —

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



CHATEAU DE PEZ, SAINT-ESTEPHE, FRANCE

MEAT COURSE

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF

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

เนื้อวากิวเกรด A4 เลิฟพร้อมซอสเรดิคัสปด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ

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

เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โรเลส์เลิฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ

CHATEAU DE CARLMAGNUS, FRONSAC, BORDEAUX, BORDEAUX BLEND

ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PURÉE
SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE

เป็ดบาบาร็อบ เลิฟพร้อมถั่วพิสตาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิจิอุส

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

เนื้อแกะออสเตรเลียตุ๋นและเนื้อสันย่างเลิฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล

— x x x —

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes



DESSERT

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

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟย

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

เลมอนเมอแรงก์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส

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

ครีมบรูเลเสาวรส เสริ์ฟคู่กับเซอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงก์ ขนมเบื้องงาดำ

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

ช็อกโกแลตฟองดองซ์ เสริ์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบิน

SPICED TART TATIN, VANILLA

สไปซ์ทาร์ทตาแต็งเสริ์ฟกับวานิลลา

SORBET & ICE CREAM

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

ไอศกรีมและเซอร์เบท

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

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes