

Le Beaulieu

chef tasting
6 course
3800

Betterave

salt baked beetroot, goat cheese, egg yolk, black garlic and pine nuts

Langoustine

plankton oil, citrus and caviar

Pintade

ballotine of Guinea fowl, foie parfait, chanterelle, brioche

Selle D'agneau

New Zealand "Coastal" Lamb saddle, braised shoulder, carrot and yogurt

Miel

Acacia honey panna cotta

Citron

Valrhona yuzu chocolate, Menton lemon and mint

To ensure the most harmonious service, we respectfully request that the entire table select the tasting menu.

Please advise us of any special dietary requirements and/or allergies so that we may personally cater to your needs. All of our seafood dishes are prepared with sustainably certified seafood.

Prices are quoted in VND (,000), exclusive of 5% service charge and applicable government taxes VAT.

Le Beaulieu

**thực đơn
trải nghiệm
6 món**
3800

Củ dền nướng phô mai dê

củ dền nướng muối, phô mai dê, lòng đỏ trứng, tỏi đen và hạt thông

Gỏi tôm càng Na Uy

đầu tảo biển, chanh và trứng cá muối

Gà sao bó lò

đùi gà rút xương nhồi, gan béo, nấm mỡ, gà, bánh mì

Thịt cừu New Zealand

thăn lưng cừu New Zealand, vai cừu hầm, cà rốt và sữa chua

Kem nấu hương vị mật ong

thạch kem sữa và mật ong Acacia

Bánh sô cô la vị chanh

sô cô la Valrhona vị thanh yên, chanh vàng và bạc hà

Để đảm bảo mang tới trải nghiệm tốt nhất, chúng tôi xin khuyến nghị quý khách lựa chọn thực đơn theo set.

Vui lòng chia sẻ cho chúng tôi các yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống và/hoặc tình trạng dị ứng của quý khách. Tất cả các món hải sản đều sử dụng nguồn hải sản được chứng nhận bền vững.

Giá tính bằng nghìn đồng VND (,000), chưa tính phí dịch vụ 5% và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

Le Beaulieu

**thực đơn
trải nghiệm
4 món**
2800

Củ dền nướng phô mai dê
củ dền nướng muối, phô mai dê, lòng đỏ trứng, tỏi đen và hạt thông

Gỏi tôm càng Na Uy
đầu tảo biển, chanh và trứng cá muối

Thịt cừu New Zealand
thăn lưng cừu New Zealand, vai cừu hầm, cà rốt và sữa chua

Bánh sô cô la vị chanh
sô cô la Valrhona vị thanh yên, chanh vàng và bạc hà

Để đảm bảo mang tới trải nghiệm tốt nhất, chúng tôi xin khuyến nghị quý khách lựa chọn thực đơn theo set.

Vui lòng chia sẻ cho chúng tôi các yêu cầu đặc biệt về chế độ ăn uống và/hoặc tình trạng dị ứng của quý khách. Tất cả các món hải sản đều sử dụng nguồn hải sản được chứng nhận bền vững.

Giá tính bằng nghìn đồng VND (,000), chưa tính phí dịch vụ 5% và thuế GTGT theo chính phủ hiện hành.

Le Beaulieu

chef tasting
4 course
2800

Betterave

salt baked beetroot, goat cheese, egg yolk, black garlic and pine nuts

Langoustine

plankton oil, citrus and caviar

Selle D'agneau

New Zealand "Coastal" Lamb saddle, braised shoulder, carrot and yogurt

Citron

Valrhona yuzu chocolate, Menton lemon and mint

To ensure the most harmonious service, we respectfully request that the entire table select the tasting menu.

Please advise us of any special dietary requirements and/or allergies so that we may personally cater to your needs. All of our seafood dishes are prepared with sustainably certified seafood.

Prices are quoted in VND (,000), exclusive of 5% service charge and applicable government taxes VAT.