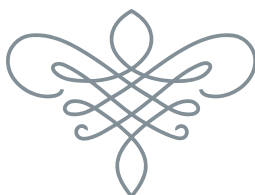


FRENCH CUISINE

FROM 14TH TO 31ST JULY 2022



Appetisers - Khai vị

Foie gras, fig, brioches

Gan ngỗng Pháp với trái sung và bánh mì brioche

486,000

Langoustine, white asparagus, tandoori

Tôm hùm càng đỏ dùng với măng tây trắng và sốt gia vị

286,000

Main courses - Món chính

Lemon sole Meunière and Bulot snail with browned butter sauce and new potatoes

Cá lừi trầu sốt bơ chanh, ốc Pháp và khoai tây

498,000

Bourguignon, beef cheek, marrow, thyme with green garden vegetable and truffle mash

Thịt má bò nấu rượu vang đỏ với rau cải theo mùa và khoai tây nghiền nấm truffle

398,000

Truffle Brie de Meaux

Phô mai Brie nấu nấm truffle

298,000

Dessert - Tráng miệng

Vanilla mille-feuille with chocolate ice-cream

Bánh xốp nhân kem vanilla dùng với kem Sô-cô-la

198,000

Calamansi opera cake with coffee ice-cream

Bánh opera tấc dùng với kem cà phê

198,000

