

New Year's Eve  
DINNER

31<sup>ST</sup> DECEMBER 2022

Amuse-Bouche

*Khai vị*



Petit Plateau

Half Shell Boston Lobster, Abalone, Oysters,  
Tiger Prawn, Scallops & Home-Made Condiments

*Nửa con tôm hùm, bào ngư, hào, tôm sú, sò điệp & gia vị dùng kèm*

**Chandon Garden Spritz**



Foie Gras Terrine

Figs Compote, Herb Salad, Brioche

*Pa tê gan ngỗng*

*Mứt quả sung, rau thơm, bánh mì hoa cúc*

**Terrazas De Los Andes Reserva Chardonnay**

Lobster Soup with Uni and Caviar

*Súp tôm hùm với cầu gai và trứng cá muối*

**Rawson's Retreat Sémillon Chardonnay 2017**



Roasted Cod Fillet, Red Wine Butter Sauce and Celeriac

*Cá tuyết phi lê nướng, sốt bơ rượu vang và củ cần tây*

**Zonin «20 Ventiterre» Pinot Grigio 2017**

Beef Wellington with Pressed Potato Porcini, Asparagus and Truffle Jus

*Bò cuộn Wellington, khoai tây đúc lò, nấm thông, măng tây và sốt nấm truffle*

**Les Hauts De La Gaffeliere Bordeaux**



Kumquat & Hazelnut Milk Chocolate Cake with Chocolate Sorbet

*Mứt tắc, bánh sôcôla hạt phi và kem mềm sôcôla*

**Caramel Vodka**

**Port Tawny Noval 20 years old**

Mignardise

*Tráng miệng*



NEW YEAR'S EVE 6-COURSE MENU

VND 2,990,000++ per person

Enhance your experience with paired wine

VND 1,690,000++