Reflections
RESTAURANT

APRIL 2ND TO 4TH

Mise en bouche

Green pea coulis, foie gras terrine, yolk egg and Parmesan espuma in egg shell

Đậu lăng nghiền, pate gan vịt nhập, lòng đỏ trứng với xốt phô mai Parmesan sủi bọt

250,000

Appetisers - Khai vị

Seafood chawanmushi, king crab, scallop, black lumpfish and nori cracker

Trứng hấp hải sản thịt cua nhện, sò điệp, trứng cá đen và rong biển giòn

380,000

Crunchy egg, poached kale, Ibérico ham and classic Hollandaise sauce

Trứng chiên giòn cải xoăn chần, thịt muối thượng hạng với xốt trứng Hollandaise

380,000

Main courses - Món chính

Lobster tail ragout, morel mushroom, fried julienne potato,
preserved coco bean and chicken oyster

Trứng khoai cuộn tôm hùm om xốt nấm tổ ong, đậu trắng hầm, hốc thịt gà

720,000

Or/hoặc

Sous-vide spicy lamb loin, grilled vegetables,
sunny side up quail egg and baby onions

Thăn cừu vị cay nấu nhiệt độ nhỏ, rau củ nướng, trứng cút chiên
và thịt cừu nhồi hành tây non

750,000

Desserts - Tráng miệng

Warm chicken egg sweet soup, water chestnut, red apple, lotus seed and lotus root

Chè trứng nóng, củ năng, táo đỏ, hạt sen và củ sen

180,000

Or/hoặc

Chocolate egg shell, chocolate brownie, chocolate mousse and chocolate sauce

Sô cô la trứng, bánh sô cô la, sô cô la mềm và xốt sô cô la

180,000

5-COURSE MENU:

VND 1,449,000++ per person

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 10% VAT