

weekday menu

11.30 - 14.30 HRS.

3-course at THB 990 per person
A selection of 1 starter / 1 main / 1 dessert

Starters

GRAIN SALAD

Grains / Labne / Tomato
สลัดธัญพืช น้ำสลัดเคาเฟลโต กรีกโยเกิร์ต

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

Mussel / Potatoes / Bacon / Garlic Crouton
ซูปครีมหอยสไลด์ นิวอิงแลนด์ เสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

OR

YUM NUA YANG - SPICY GRILLED BEEF SALAD

Grilled Australian Hanger Steak / Tomato / Yum Dressing
ย่างเนื้อย่างออสเตรเลีย มะเขือเทศเซอร์รี หอมเจียว

Mains

SEARED RED SNAPPER

Vizcaina Sauce / Mixed Herbs Salad / Kale Chimichurri / Steamed Rice
ปลากระพงแดงอบเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมซอสวิซไคยา สลัดสมุนไพรซอสเคอแลซิมิซูรี ข้าวสวย

OR

CONFIT DUCK LEG

Mashed Potato / Baked Comte Cheese / Green Peppercorn Jus
ขาเป็ดตุ๋นสมุนไพรสุตพิเศษ มันฝรั่งคองฟีต์ ซอสคอมเตอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon
พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche
แอปเปิลตาตัง บราวน์บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt
ช็อกโกแลตอาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon

weekend menu

3-course at THB 1,490 per person

Seafood platter as Starter and selection of 1 main / 1 dessert

3-course at THB 1,990 with an additional half Maine Lobster to the seafood platter

Starter

SEAFOOD PLATTER

Mr. Jean-Paul, Normandy Oysters N.4 / New Zealand Mussels
Andaman Tiger Prawns / Gulf of Thailand Whole Crab
หอยนางรม เบอร์ 4 จากแคว้นนอร์มันดี / หอยแมลงภู่จากนิวซีแลนด์
กุ้งลายเสือจากทะเลอันดามัน / ปูจากอ่าวไทย

Mains

SEARED RED SNAPPER

Vizcaina Sauce / Mixed Herbs Salad / Kale Chimichurri / Steamed Rice
ปลากระพงแดงอบเตาถ่าน เสร์ฟพร้อมซอสวิซโคยา สลัดสมุนไพรซอสเคลซิบูร์รี่ ข้าวสวย

OR

CONFIT DUCK LEG

Mashed Potato / Baked Comte Cheese / Green Peppercorn Jus
ขาเป็ดตุ๋นสมุนไพรสุตพิเศษ มันฝรั่งคองเฟต์ ซอสคอมเต็อง เสร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon
พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche
แอปเปิลตาเต็ง บราวน์บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt
ช็อกโกแลตทาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon