

# Le foie gras de canard

terrines de foie gras au cognac et porto blanc  
terrines of duck foie gras scented with cognac and white porto  
690 baht Starter / 1150 baht Main

Escalopes de foie gras poêlé façon du Chef, chutney banane et sauce miel tamarin  
Pan-seared slice of duck liver Chef style, with banana chutney and tamarin honey sauce  
550 baht Starter / 950 baht Main

## Ravioli à la Française

Ravioli de foie gras au beurre blanc  
Ravioli of duck foie gras with white butter sauce  
690 baht Starter / 1150 baht Main

Ravioli de homard et crevettes géantes accompagné de son coulis  
Lobster and prawn ravioli served with its coulis  
690 baht Starter / 1150 baht Main

Ravioli de légumes à la Niçoise  
Ravioli of vegetable Niçoise style  
380 baht Starter / 700 baht Main

## Les Feuilletés

Feuilleté aux morilles et autres champignons  
Puff pastry shell with morels and other mushrooms  
980 baht

Feuilleté aux coquillages et poireaux  
Puff pastry with shell fish and leeks  
750 baht

## Les Soupes / The Soup

Délicieuse soupe de courge à la senteur cannelle et curry jaune  
Delicious pumpkin soup scented with cinnamon, and yellow curry  
450 baht Starter / 800 baht

Somptueuse soupe de poissons à la française, affinée au cognac accompagné de sa rouille et croûtons  
The most lavish French fish soup enhanced with cognac  
650 baht Starter / 950 baht

a service charge 10% will be added

## De la Mer / From the sea

Saumon mariné aux feuilles combava et citron jaune  
Salmon marinated with combava and preserved yellow lemon  
650 baht Starter / 950 baht

Tartare de poisson parfumé au sésame, coriandre et huile de citronnelle  
Tartar of fish scented with sesame, coriander and lemongrass oil  
550 baht Starter / 900 baht Main

Cassolette de St-Jacques et fruits de mer à la normande  
Cassolette of Scalopps and sea food Normandy style  
650 baht Starter / 950 baht Main

Poêlée de crevettes géantes sur un lit de poireaux étuvés façon du Chef  
Pan-fired prawns Chef style served on leeks and Champagne sauce  
750 baht Starter / 1150 baht Main

Filet de bar Thaï grillé, sauce vierge et écrasée de pommes de terre  
Filet of Thaï sea bass with virgin olive oil sauce and herbs accompanied with crushed potatoes  
650 baht Starter / 990 baht Main

## Mets de viandes / Meat dishes

Tartare de Filet de filet de bœuf coupé au couteau et accompagné de ses toasts  
Tartar of beef tenderloin served with toast  
750 baht Starter / 1270 baht Main

Carpaccio de filet de filet de bœuf à l'huile d'olive, parmesan et accompagné de sa saladin  
Carpaccio of beef tenderloin with olive oil, parmesan and fine salad  
550 baht Starter / 900 baht Main

Ballottine de volaille farcie aux morilles et accompagnée de tagliatelle maison  
Chicken ballottine stuffed with morels and served with homemade tagliatelle  
1280 baht

Souris d'agneau mijoter 12 heures en base température, jus réduit,  
petits légumes et gratin de pomme de terre  
Lamb Hind Shank slow cooked 12 hours, young vegetables,  
potatoes gratin scented with truffle oil  
1280 baht

Coeur de filet de bœuf et sauce Café de Paris accompagné d'un  
gratin de pomme de terre parfumé a l'huile de truffe blanche  
Tenderloin steak of beef and Café de Paris sauce accompanied  
with a potatoes gratin scented with truffle oil  
1580 baht

a service charge 10 % will be added

# Les Desserts

La sélection de nos fromages  
(Cheese plate)  
480 baht

Moelleux au chocolat et coulis de fruits du pays  
Succulent chocolate cake with local fruit coulis)  
450 baht (15min)

Cheese cake au fruits rouges, biscuit spéculos et sorbet fraise  
Red fruits cheese cake, biscuit speculos and strawberries sorbet  
380 baht

Panna cotta à la vanille Bourbon et son coulis de fraises  
Panna cotta with vanilla Bourbon and coulis of strawberries  
320 baht

Crémeux citron sur son sablé breton, sorbet framboise  
Yellow lemon tarte with raspberry sorbet  
380 baht

La palette de Sorbets Maison  
(The Housse Sorbets Degustation)  
350 baht

La crème Brulée De Notre Chef  
320 baht

a service charge 10 % will be added