

DÉJEUNER

5 courses – VND 2,800,000 ++ per person

CHAMPIGNONS DE PARIS EN MOUSSE LEGÈRE & LIVÈCHE

Button mushroom in a light mousse & lovage

MYSTÈRE DE L'ŒUF, PANÉ D'UNE CHAPELURE BRIOCHÉE VELOURS DE TOMATE & PARMESAN, PERSIL FRIT

Egg mystery, breaded in brioche breadcrumbs, velvety tomato

& Parmesan cheese sauce, fried parsley

Saint-Joseph Blanc "Les Granilites", M. Chapoutier 2018

FILET DE SOLE SULLY, BONBONS D'ÉPINARDS SAUCE ONCTUEUSE AU VIN BLANC

Sole Sully fillet, bonbon spinach, white wine sauce

Saint-Joseph Blanc "Les Granilites", M. Chapoutier 2018

Or

CANETON CHARLIE CHAPLIN, SUPRÊME FROTTÉ AU POIVRE TIEN PHUOC, CHOU PAT CHOI AU CITRON VERT & GINGEMBRE

Charlie Chaplin Duckling with Tien Phuoc pepper, bok choy with lime & ginger

Mercrey Premier Cru "Clos du Roi", Château de Chamirey 2020

ANANAS CHARPINI, CRÈME VANILLE, SORBET COMBAWA, COULIS RHUM VICTORIA

Charpini Pineapple, vanilla cream, combawa sorbet, Victoria Rum sauce

Sauternes Réserve "Mouton Cadet", Baron P. de Rothschild 2019

CRÊPES MADEMOISELLE, PERLE DE LAIT

Crêpes Mademoiselle, raw milk pearl

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

La Tour d'Argent x Le Beaulieu

THỰC ĐƠN BỮA TRƯA

5 món - VND 2,800,000 ++ / người

CHAMPIGNONS DE PARIS EN MOUSSE LEGÈRE & LIVÈCHE

Nấm mỡ nghiền mịn với cần núi

MYSTÈRE DE L'ŒUF, PANÉ D'UNE CHAPELURE BRIOCHÉE VELOURS DE TOMATE & PARMESAN, PERSIL FRIT

Trứng bí ẩn chiên xù, rau mùi tây chiên, sốt cà chua và phô mai Parmesan

Saint-Joseph Blanc "Les Granilites", M. Chapoutier 2018

FILET DE SOLE SULLY, BONBONS D'ÉPINARDS SAUCE ONCTUEUSE AU VIN BLANC

Thăn cá bơn, rau cải bó xôi, sốt rượu vang trắng

Saint-Joseph Blanc "Les Granilites", M. Chapoutier 2018

Hoặc

CANETON CHARLIE CHAPLIN, SUPRÊME FROTTÉ AU POIVRE TIEN PHUOC, CHOU PAT CHOI AU CITRON VERT & GINGEMBRE

Vịt quay kiểu Charlie Chaplin với hạt tiêu Tiên Phước, rau cải chíp, chanh và gừng

Mercury Premier Cru "Clos du Roi", Château de Chamirey 2020

ANANAS CHARPINI, CRÈME VANILLE, SORBET COMBAWA, COULIS RHUM VICTORIA

Dứa nhiệt đới, kem vani, kem thanh vị chanh Thái, sốt rượu Rum Victoria

Sauternes Réserve "Mouton Cadet", Baron P. de Rothschild 2019

CRÊPES MADEMOISELLE, PERLE DE LAIT

Bánh cò-rếp, trân châu sữa

CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

La Tour d'Argent x Le Beaulieu

DÎNER

8 courses – VND 5,500,000 ++ per person

CHAMPIGNONS DE PARIS EN MOUSSE LÉGÈRE & LIVÈCHE

Button mushroom in a light mousse and lovage

CAVIAR TOUR D'ARGENT

White Tarama, dentelle & popcorn chips, frozen grapefruit

Pate trứng cá tuyệt, bánh ngô giòn, bưởi hồng

Ladoix "Les Marnes Blanches" Domaine Faiveley 2020

FILET DE SOLE SULLY, BONBONS D'ÉPINARDS SAUCE ONCTUEUSE AU VIN BLANC

Sole Sully fillet, bonbon spinach, white wine sauce

Ladoix "Les Marnes Blanches" Domaine Faiveley 2020

CANETON CHARLIE CHAPLIN SUPRÊME FROTTÉ AU POIVRE TIEN PHUOC, CHOU PAT CHOI AU CITRON VERT & GINGEMBRE

Charlie Chaplin Duckling with Tien Phuoc pepper, bok choy with lime & ginger

Moulin-à-Vent, Domaine des Moriers 2018

CUISSE DE CANARD AU BARBECUE TARTELETTE DE GÉSIEERS A L'ESTRAGON, PEAU CROUSTILLANTE, SAUCE BÉARNAISE

Barbecued Duck leg, tarragon gizzard tartlet, crispy skin & Bearnaise sauce

Đùi vịt nướng da giòn, bánh nướng mè và cây ngải giấm, sốt bơ trứng rượu vang

Château Haut-Marbuzet 2018

FROMAGES TOUR D'ARGENT

Comté Badoz & brie de Meaux

Domaine Frédéric Lambert Côtes du Jura Vin Jaune

ANANAS CHARPINI, CRÈME VANILLE, SORBET COMBAWA, COULIS RHUM VICTORIA

Charpini Pineapple, vanilla cream, combawa sorbet, Victoria Rum sauce

Sauternes Réserve "Mouton Cadet", Baron P. de Rothschild 2019

CRÊPES MADEMOISELLE, PERLE DE LAIT

Crêpes Mademoiselle, raw milk pearl

CHÉF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

La Tour d'Argent x Le Beaulieu

THỰC ĐƠN BỮA TỐI

8 món - VND 5,500,000 ++ / người

CHAMPIGNONS DE PARIS EN MOUSSE LÉGÈRE & LIVÈCHE

Nấm mỡ nghiền với cần núi

CAVIAR TOUR D'ARGENT

*Pate trứng cá tuyệt, bánh ngô giòn, bưởi hồng
Ladoix "Les Marnes Blanches" Domaine Faiveley 2020*

FILET DE SOLE SULLY, BONBONS D'ÉPINARDS SAUCE ONCTUEUSE AU VIN BLANC

*Thăn cá bơn, rau cải bó xôi, sốt rượu vang trắng
Ladoix "Les Marnes Blanches" Domaine Faiveley 2020*

CANETON CHARLIE CHAPLIN SUPRÊME FROTTÉ AU POIVRE TIEN PHUOC, CHOU PAT CHOI AU CITRON VERT & GINGEMBRE

*Vịt quay kiểu Charlie Chaplin với hạt tiêu Tiên Phước, rau cải chíp, chanh và gừng
Moulin-à-Vent, Domaine des Moriers 2018*

CUISSE DE CANARD AU BARBECUE TARTELETTE DE GÉSIERS A L'ESTRAGON, PEAU CROUSTILLANTE, SAUCE BÉARNAISE

*Đùi vịt nướng da giòn, bánh nướng mềm và cây ngải giấm, sốt bơ trứng rượu vang
Château Haut-Marbuzet 2018*

FROMAGES TOUR D'ARGENT

*Phô mai Comté Badoz và Brie
Domaine Frédéric Lambert Côtes du Jura Vin Jaune*

ANANAS CHARPINI, CRÈME VANILLE, SORBET COMBAWA, COULIS RHUM VICTORIA

*Dứa nhiệt đới, kem vani, kem thanh vị chanh Thái, sốt rượu Rum Victoria
Sauternes Réserve "Mouton Cadet", Baron P. de Rothschild 2019*

CRÊPES MADEMOISELLE, PERLE DE LAIT

Bánh crepe, trân châu sữa

CHEF DE CUISINE

YANNICK FRANQUES

L'Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004

La Tour d'Argent x Le Beaulieu