

Menu du Déjeuner

Timbale d'escargots et cuisses de grenouilles flambées au Ricard, jus de coriandre à l'ail rose
Snails and frog legs flamed with Ricard served with cilantro and pink garlic jus

Ou/ Or

Vol-au-vent de légumes à la provençale, tomates cœur de bœuf au vinaigre de Xérès

Vegetable vol-au-vent Provençal style with garden tomato coulis and Jerez vinegar

Ou/ Or

Noix de coquilles Saint-Jacques marinées, œuf mollet au parmesan

Hand dive marinated scallops served with soft boiled egg with Parmesan cheese

Ou/ Or

Queue de bœuf braisée à la ravigote, mêlée d'asperges à l'huile d'olive vierge

Braised oxtail ravigote style served with asparagus medley and extra virgin olive oil



Pavé de saumon étuvé, laitue sucrine braisée à la moutarde, fèves au beurre

Steamed salmon loin served with braised butter head with mustard and broad beans

Ou/ Or

Filet de lieu jaune pané à la vanille, nage de roquette tranchée

Yellow tail fish fillet with vanilla crust served with arugola coulis

Ou/ Or

Suprême de volaille rôti et gambas grillée, mille-feuille d'aubergine

et bûche de topinambours

Roast free range chicken breast and king prawn served with eggplant mille-feuille and Jerusalem artichoke log

Ou/ Or

Souris d'agneau confit, jardinière de légumes du moment, pommes de terre Pont Neuf

Simmer lamb knuckle served with quick sautéed vegetables and golden Pont Neuf potatoes



Assiette de fromages frais et affinés de France "Edouard Céneri"

Fresh and matured French farmhouse cheese plate "Edouard Céneri"

Baht 400.- supplement



Baba à la liqueur de fraise, sauté de fruits rouges et caviar à la fleur d'orange

Baba with strawberry liqueur, sautéed berries and orange blossom caviar

Ou/ Or

Chariot de desserts

Dessert trolley



Moka

Mocha



Petits fours du Normandie

Le Normandie petits fours

Baht 1,050.- per person