



FESTIVE CHEF'S SIGNATURE 5-COURSE MENU

Mise en bouche

Chef's Selection

Sự lựa chọn của Bếp trưởng

Starters - Khai vị

Pan seared foie gras with kumquat sauce and mustard seed jus

Gan ngỗng áp chảo dùng với sốt tắc và hạt mù tạt

Deep sea scallop with artichoke puree, smoked onion and razor clam

Sò điệp đại dương áp chảo dùng với a ti sô nghiền, hành xông khói và ốc móng tay

Main courses - Món chính

Monk fish with white asparagus, cuttlefish pappardelle

with a cockle and tobiko caviar emulsion sauce

Cá chày áp chảo dùng với măng tây trắng, mực sợi và sốt sò huyết trứng cá

Or/ Hoặc

Roasted beef tenderloin with braised oxtail, Brussel sprout,

morel and truffle celeriac crème

Thăn bò nướng với đuôi bò hầm, bắp cải tí hon,

nấm morel và củ cần tây nghiền truffle

Desserts - Tráng miệng

Mandarin yoghurt cheese cake, shiso sorbet and yuzu gel

Bánh quýt yogurt phô mai, tuyết kem lá tía tô và gel chanh

Or/ Hoặc

Almond cake, preserved lemon and amaretto caramel

Bánh hạnh nhân, chanh muối, kem amaretto caramel

WINE PAIRING

Champagne Louis Roederer Brut Premier

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier

The wine has a fresh festive finesse that pairs beautifully with scallop,
truffle, as well as foie gras

VND 3,700,000 per bottle

Penfolds, Max's, South Australia

Shiraz/Cabernet Sauvignon

Smooth, velvety red. This one had the depth of a shiraz,
with a very smooth finish on the pallet. An excellent companion for steak

VND 3,500,000 per bottle

VND 1,590,000++ per person

Prices are quoted in VND and subject to 5% Service Charge & 7% VAT
Giá được tính bằng tiền Việt và chưa bao gồm 5% phí phục vụ & 7% VAT