



ESPRIT PIERRE GAGNAIRE VEGAN MENU

Tomate Otti

Red bell pepper sorbet, frosted mulberries

Tomato soup

Bouillon Zezette

Raw and cooked asparagus in thin slices, orange dressing

Black garlic

« Ravioli al Tartufo » par Pierre Gagnaire

Celeriac ravioli with black truffle Tuber Melanosporum

Sweet onion fondue with Château-Chalon AOC

Morilles

Caramelized French Endive, pan fried morel and buckwheat pancake

« Terre de Sienne » par Pierre Gagnaire

Roasted eggplant, pine nuts, herbs and Dundee Pecky sauce

Pleurotes

Roasted Oyster mushroom in smoked oil, fresh pistachio puree

Green peas, cherry and old balsamic jus

Risotto Carnaroli à la Milanaise

Risotto with poivrade artichoke and saffron

Assiette de fruits et sorbets

TT Menu Origine

4,200/per person

Bouillon Zezette

« Ravioli al Tartufo » par Pierre Gagnaire

Morilles

Pleurotes

Risotto Carnaroli à la Milanaise

Assiette de fruits et sorbets

TT Menu Esprit Pierre Gagnaire

4,800/per person

Tomate Otti

Bouillon Zezette

« Ravioli al Tartufo » par Pierre Gagnaire

Morilles

« Terre de Sienne » par Pierre Gagnaire

Pleurotes

Risotto Carnaroli à la Milanaise

Assiette de fruits et sorbets

All prices are in '000VND and subject to 5% service charge and 8% VAT