



LES ENTRÉES/ MÓN KHAI VỊ

Foie Gras De Canard (D)

Duck foie gras with brioche bun, seasonal chutney, vin blanc liquoreux
Patê gan vịt kiểu Pháp cùng bánh mì bơ, mứt trái cây, rượu vang ngọt
650

Confit De Canard (N)

French duck confit with summer citrus salad, potatoes, baby spinach, pine nuts, orange balsamic dressing
Đùi vịt nấu chậm kiểu Pháp với xà lách cam quýt, khoai tây, cải bó xôi, hạt thông, giấm đen Ý vị cam
480

Huîtres Fraîches (S, D)

Royale David Hervé oyster N°1, pink guava jus with Sarsi leaf sphere, Piper lolot leche de tigre, pickled green watermelon
Hàu Pháp tươi Royale David Hervé N°1, trứng thủy tinh làm từ nước ép ổi hồng và lá xá xị, sốt lá lốt, dưa hấu xanh muối chua
580

Tuna Tartare (E, S)

Bluefin tuna tartare, Ha Long mantis shrimp glass noodles, crystal cucumber, young tamarind leaves dressing, Tien Giang quail egg
Cá ngừ vây xanh thái nhỏ tái, miến bẹ bẹ, dưa chuột pha lê, sốt ớt lá me non, trứng cút Tiền Giang
580

Da Lat Green Bean (N, V)

Green beans with water chestnuts, lesser yam, Vietnamese herbs, salted Con Dao Sea almonds, Phan Rang grape dressing
Xà lách đậu xanh Đà Lạt với củ năng, khoai từ, rau mùi Việt Nam, hạt bàng biển Côn Đảo rang muối, sốt dầu giấm nho xanh
Phan Rang
390

LES SOUPS/ SÚP

Soupe À L'oignon (D)

Caramelized onions, red wine and meat broth, large croutons, cheese
Súp hành tây kiểu Pháp với hành tây caramel, nước dùng từ rượu vang đỏ, bánh mì nướng, phô mai
390

Hokkaido Scallop Onion Soup (D, S)

Seared scallops with onion broth, creamy potato foam, sourdough toast, seared truffle Brie cheese
Súp hành tây sò điệp Hokkaido, bọt kem khoai tây, bánh mì men chua, phô mai Brie vị nấm truffle
480

Bouillabaisse Provençal (D, S)

Creamy saffron bouillabaisse soup, scallops, whitefish, mantis shrimp, squid, mussels, garlic-rubbed croutons
Súp kem hải sản vùng Provençal cùng nhụy hoa nghệ tây, sò điệp, cá trắng, bẹ bẹ, mực, ngao và bánh mì nướng tỏi
580

Halong Beach Fish Soup (D, S)

Hokkaido scallops, Ha Long mantis shrimp, rock abalone consommé, Phu Yen white basil, Tien Lang chili oil
Súp hải sản với sò điệp Hokkaido, bẹ bẹ Hạ Long, nước cốt bào ngư đá, lá é trắng Phú Yên, dầu ớt Tiên Lãng
580

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

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

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.

Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng. Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách



BBQ STEAK/ BÍT TẾT

A5 Japan Wagyu Striploin

Thịt thăn lưng bò Wagyu Nhật Bản A5 thượng hạng
1900

Japanese Wagyu Beef - Grade A5 Ribeye

Thịt thăn ngoại bò Wagyu A5 Nhật Bản thượng hạng
1900

A5 Japan Wagyu Chuck Rib

Thịt sườn bò Wagyu Nhật Bản A5 thượng hạng
1500

AUS Wagyu BMS 5+ Oyster Blade Steak

Thịt lồi vai bò Wagyu Úc BMS 5+ thượng hạng
1300

All steaks will be served with Vietnamese chimichurri sauce, mustard and pepper sauce
Tất cả các loại bít tết đều phục vụ kèm với sốt Chimichurri kiểu Việt Nam, mù tạt và sốt tiêu đen

LES GARNITURES/ MÓN ĂN KÈM

Asparagus with Salted Con Dao Sea Almonds and Parmesan Cheese (N,D)

Măng tây xào với hạt bàng biển Côn Đảo, phô mai Parmesan
200

French Fries (V)

Khoai tây chiên
200

Fricassée of Wild Mushrooms (D, V)

Nấm rừng hầm
200

Simple Salad with Tomatoes, Arugula and Balsamic (V)

Xa lát cà chua và rau cải lông
200

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef V = Món Chay
N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

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

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist. Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng. Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách



LES PLATS/ MÓN CHÍNH

Patagonian Tooth-fish (D, S, N)

Pan-seared fillet tooth-fish, Spicy pumpkin dip, “Long An” Sausage, Squid salsa, salmon roe beurre blanc
Cá tuyết Nam Cực áp chảo, bì đỏ nghiền vị cay, Lạp xưởng Long An, mực trộn, sốt Beurre Blanc trứng cá hồi
950

Joue De Bœuf Bourguignonne (D, B)

Slow-cooked beef cheeks with Bourgogne red wine, thyme, baby carrots, potatoes
Má bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, củ xạ hương, cà rốt, khoai tây
850

Steak Frites (D, B, E)

Coffee wood charcoal-grilled AUS Wagyu Brisket BMS 4-5, Béarnaise and Bordelaise sauces, served with potato chips
Thịt bò Wagyu Úc BMS 4-5 thượng hạng nướng xông khói than cà phê, sốt bơ trứng rượu vang đỏ, phục vụ kèm khoai tây
1200

Wagyu Beef Tongue (D, B, N)

Slow-cooked beef tongue braised in Bourgogne red wine, burnt butter corn rice and stir-fried Gia Lai wild vegetables
Lưỡi bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, cơm ngô nấu cùng bơ cháy, rau lủi Gia Lai xào
850

H'Mong Black Chicken (E, S)

Coffee wood charcoal-grilled H'mong chicken, fermented garlic and truffle aioli, black fungus mushrooms
served with Ha Long mantis shrimp sticky rice
Gà đen H'mông nướng xông khói với than cà phê, sốt trứng nấm cực và tỏi lên men bằng hoa bia, mộc nhĩ, dùng kèm với xôi bèo bèo Hạ Long
620

LES DESSERTS/ TRÁNG MIỆNG

Mont- Blanc (N, E, D)

Baked meringue, whipped cream, Chestnut Puree, Snow powder sugar.
Bánh Hạt Dẻ, lòng trắng trứng nướng, kem tươi đánh bông, hạt dẻ nghiền, bột đường tuyết.
250

Crème Brûlée (E, D, GF)

Served with fresh mixed berries
Kem đốt, phục vụ kèm quả mọng tươi
250

‘Gấc’ Crème Brûlée (E, D)

Fresh mixed berries, gac cream, crisp coconut tuile, gac and coconut jam, light sponge cake
Kem đốt vị quả gấc, quả mọng tươi, kem tươi vị gấc, bánh giòn hương dừa, mứt quả gấc và dừa, bánh bông lan
250

Ice Cream (E, D)

Ice Cream (E, D): Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salted Caramel, Coconut, Forest Berry Sorbet: Mango, Lemon and Lime
Kem tự chọn: Vani, Sô-cô-la, Dâu tây, Caramel mặn, Dừa, Dâu rừng Kem đá xay: Xoài, Chanh vàng và Chanh xanh
220

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò

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

Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.

Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng. Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách