

# SPECIAL LUNCH MENU

By *Alain Dutournier*

*alain Dutournier*

03<sup>rd</sup> - 07<sup>th</sup> November, 2017  
900,000 VND

Mise en bouche  
Appetizer

*Món khai tiệc nhẹ*

Grosses crevettes servies tièdes avec leur « crème de tête »  
billes de melon en chutney, sorbet melon  
Warm prawn with its bisque, chutney melon marbles and melon sorbet  
*Tôm sú với sốt kem đầu tôm, mứt và kem dưa vàng*

Tournedos de bœuf poêlé, jus pointu aux huitres, cousinage de légumes  
Pan-fried beef tournedos, oyster sauce, mixed vegetables  
*Thăn nội bò áp chảo kèm sốt hàu và rau củ theo mùa*

Framboises au jus, riz au lait vanillé, verveine glacée  
Raspberry and its juice, vanilla rice pudding, verbena sorbet  
*Phúc bồn tử tươi và thạch, cơm nấu sữa vani và kem mã tiên thảo*





# SPECIAL DINNER MENU

By *Alain Dutournier*

03<sup>rd</sup> - 07<sup>th</sup> November, 2017

1,200,000 VND

*alain Dutournier*

Mise en bouche

Appetizer

Món khai tiệc nhẹ

Pressé de foie gras aux grosses crevettes, artichaut et fèves

Pressed foie-gras with prawns, artichoke and fava beans

*Pa-tê gan ngỗng với tôm, hoa atisô và đậu lòng*

Homard de casier vapeur, fondant de pomme de terre  
la pince coraillé en beignet, la chair en transparence  
la queue en émulsion de "crème de tête"

Lobster in three ways and potato fondant  
frittered claw with coral sauce, the flesh in herbal transparence and

the tail in bisque emulsion

*Càng tôm hùm chiên giòn, thạch lá thom phủ thịt tôm cùng kem đuôi tôm hùm*

Quartier d'agneau, cousinage de primeurs  
le carré rôti et l'épaule au four

Fourquarter of lamb with mix of young vegetables  
roasted rack and baked shoulder

*Sườn cừu rôti và vai cừu bỏ lò cùng rau củ om mềm*

Framboise en croquembouche, sablé zig zag,  
sorbet caillé de brebis acidulé au citron

Raspberries amuse-bouche, zig-zag sable,  
fermented milk sherbet with lemon

*Bánh quy giòn, phúc bốn từ với kem chua sữa dê*