

# LAND AND SEA MENU

## LAND

VND 2,500,000++/pax

### MISE EN BOUCHE / MÓN MỜI CỦA BẾP TRƯỞNG

Duck pie with fruit jam

Lườn vịt bọc bột nướng dùng kèm mứt trái cây

### STARTER / MÓN KHAI VỊ

Crispy farmer egg with Comte cheese, Iberico ham,  
green asparagus and truffle Mayonnaise

Trứng gà tẩm bột chiên giòn dùng kèm phô mai Comté, thịt vai heo muối Iberico,  
măng tây xanh và sốt Mayonnaise nấm xuân đen kim cương

Poached foie gras with «pot au feu» vegetables  
and poultry consommé

Gan ngỗng chần dùng kèm rau củ hầm và nước dùng gà

\*\*\*

Sweet wine and soursop sorbet

Kem măng cầu rượu vang ngọt

### MAIN DISHES / MÓN CHÍNH

Slow-cook suckling pig with foie gras terrine,  
sautéed spinach-shiitake, rosemary foam,

mashed carrot-celeriac, onion marmalade and Porto sauce

Thịt heo sữa nấu chậm dùng kèm với pa tê gan ngỗng, cải bó xôi xào nấm,  
bột hương thảo xay bông, cà rốt nghiền, mứt hành và sốt rượu Porto

Lamb fillet in green herbs crust, zucchini roll with goat cheese,  
black garlic, mushroom puree and thyme juice

Phi lê cừu nướng phủ bột thảo mộc, bí ngòi cuộn phô mai dê  
dùng kèm tỏi đen, nấm nghiền và sốt xạ hương

### DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

Soufflé orange Grand Marnier with raspberry coulis  
and avocado ice-cream

Bánh nướng mềm vị cam vàng với rượu Grand Marnier,  
dùng kèm sốt phúc bồn tử và kem trái bơ

\*\*\*

Tea and coffee with mignardises (Macaron and cookies)

Trà / Cà phê dùng kèm các loại bánh quy và macaron

