

# LAND AND SEA MENU

## SEA

VND 2,500,000++/pax

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

Cannelloni swimming crab with mango jelly,  
"Buddha's hand" fruit cream and mango-apple jam  
*Thạch xoài cuộn thịt ghẹ dùng kèm sốt kem phật thủ và mứt xoài táo*

### STARTER / MÓN KHAI VỊ

French oyster, avocado, seaweed tartar and Caviar de Duc  
*Hàu Pháp tươi, sa-lát quả bơ rong biển và trứng cá tầm*

Royal langoustine marinated with hazelnut oil, lemon caviar,  
lobster cream and cauliflower beetroot salad  
*Tôm langoustine ướp dầu hạt dẻ dùng kèm chanh lựu, sốt kem tôm hùm,  
sa-lát củ dền đỏ và súp lơ trắng*

\*\*\*

Vodka and lemon sorbet  
*Kem trái chanh rượu Vodka*

### MAIN DISHES / MÓN CHÍNH

Seared light-smoked Hokkaido scallops  
and scallop tartare with lemon caviar, royal beef marrow,  
spring vegetables and balsamic bacon sauce  
*Sò điệp Hokkaido hun khói và gỏi sò điệp dùng kèm tủy bò hấp,  
rau củ mùa xuân, chanh lựu và sốt dấm đen thịt xông khói*

Pan-fried Patagonia toothfish with risotto,  
parmesan emulsion and caper truffle sauce  
*Cá tuyết Patagonia dùng kèm cơm Ý, măng tây, bột phô mai Parmesan  
và sốt nụ bạch hoa nấm xuân kim cương*

### DESSERT / MÓN TRÁNG MIỆNG

Strawberry mousse with coco-carrot cake and matcha ice-cream  
*Mousse dâu tây tươi, bánh cà rốt dứa và kem trà xanh Nhật Bản*

\*\*\*

Tea and coffee with mignardises (Macaron and cookies)  
*Trà / Cà phê dùng kèm các loại bánh quy và macaron*

