

# LAND & 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*

\*\*\*

## LES ENTRÉES/ 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 và rượu Vodka*

\*\*\*

## LES PLATS/ 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*

\*\*\*

## LES DESSERTS/ DESSERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

**Strawberry mousse with coco-carrot cake and matcha ice-cream**

*Mousse dâu tây tươi, bánh cà rốt dừa 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*

\*\*\*