

DÉJEUNER TENTATION / TEMPTATION LUNCH / BỮA TRƯA LÔI CUỐN

LES ENTRÉES / STARTERS / Món khai vị

Bouillon de châtaigne, huile de truffe blanche, crème fraîche et lardons
Chestnut soup with white truffle oil, fresh cream and bacon
Súp kem hạt dẻ cùng dầu nấm xuân kim cương trắng và ba rọi xông khói

Melon chaud, grosses crevettes, fruit rouge et sauce au safran
Hot melon, prawn with red fruit and saffron sauce
Tôm hầm ướp cùng dưa vàng với quả đỏ và sốt nụ nghệ tây

Oeuf cocotte, asperge verte et émulsion de lardon
Egg "cocotte" with mushroom, asparagus and bacon emulsion
Trứng gà bỏ lò cùng nấm, măng tây xanh và sốt ba rọi heo xông khói

Salade légère avec magret de canard fumé, champignons, châtaignes et royal de foie gras
Salad with smoked duck breast, mushroom, chestnut and royal foie gras
Sa-lát với lườn vịt xông khói, nấm, hạt dẻ và gan ngỗng kiểu hoàng gia

LES PLATS / MAIN DISHES / Món chính

Mignon de boeuf crousté d'herbes et olives noirs, sauce au vin rouge et échalotes
Beef filet mignon crusted with herb and black olive, shallot red wine sauce
Thăn bò phủ bột thơm và ô-liu đen cùng sốt vang đỏ

Pavé de merlu, jus de coquillage aux herbes vertes, risotto de pilaf noir
Pan-fried hake steak with black pilaf risotto and green herb sauce
Thăn cá trắng áp chảo với cơm Ý đen và sốt thơm xanh

Sardine croustillante sauce pesto et safran, sautée de légumes verts
Crispy sardine with pesto and saffron sauce, sautéed green vegetables
Phi-lê cá mòi đại dương chiên giòn cùng sốt nụ nghệ tây và rau củ xanh xào

Blanquette de veau, tagliatelle et légumes
Braised veal with creamy sauce, tagliatelle and vegetables
Bê hầm sốt kem cùng mì Ý và rau củ

LES DESSERTS / DESSERTS / Món tráng miệng

Brie fourré de noix et mascarpone, salade mixte et vinaigrette de noix
Brie cheese stuffed with walnut and mascarpone, mixed salad and walnut dressing
Phi-mai Brie nhồi hạt óc chó và mascarpone ăn kèm sa-lát rau tổng hợp với sốt hạt óc chó

Macaron, crème chantilly à la vanille, glace au café
Macaron, vanilla whipped cream, coffee ice-cream
Bánh macaron cùng kem phủ vani và kem cà phê

Baba au rhum, salade de fruits, glace vanille
Rum baba with fruit salad, vanilla ice cream
Bánh kem baba truyền thống, sa-lát hoa quả và kem vani

Tarte tatin, glace à la cannelle
French apple tart, cinnamon ice cream
Bánh tạc táo và kem quế truyền thống

VND 560,000

alam Dufourmier

Prices are in VND, subject to 5% service charge and 10% tax