

# Le Beaubien

## appetizer

### ✓ **salade gourmande**

Dalat vegetables, eight year aged Joselito ham, Italian burrata - 700

### Ⓢ **caviar kristal**

marinated mackerel, Dalat fresh herbs and flowers - 1,500

### Ⓢ **fish gueridon**

fresh herb cured kingfish, beetroot smoked seabass,  
smoked salmon, condiments - 700

to add thirty grams of transmontanus kaviari caviar - 1,500

### Ⓢ **duck foie gras terrine**

apricot, plum, spices crumble, brioche - 750

### Ⓢ **Canadian lobster**

organic Dalat tomatoes, champagne velouté - 1,550

### **clam vichyssoise**

pastis, leek fondue, crispy fennel, «Fines de Claire» oyster - 650

## main

### Ⓢ **French turbot and calamari**

crispy artichoke, fava beans, dried squid consommé - 1,500

### **organic French chicken breast**

cauliflower truffle mousseline, mimolette cheese, morel sauce - 900

### Ⓢ **Coastal lamb rack**

herb crusted, Provence potato confit, pistachio,  
rosemary, red wine sauce - 1,500

### **beef tenderloin Wagyu Kiwami MB9**

foie gras, chanterelles, creamy truffle polenta, Madeira wine sauce - 3,000

### Ⓢ **Stockyard beef prime rib ( for 2 ppl )**

asparagus, black trumpet mushrooms, Phu Quoc black pepper sauce - 3,200

### **Hokkaido scallops**

asparagus orzo, black truffle, lobster sauce - 1400

## dessert

### Ⓢ **the cheese collection**

a selection of French AOC cheeses from Les Frères Marchand  
3/360 - 5/600 - 7/650

### **l'arlequin**

apricot, mandarin, cream cheese,  
white chocolate, pistachio daquoise, yogurt ice cream - 320

### **crepes suzette**

beurre suzette, grand marnier, orange zest - 320

### **praliné**

seventy percent Valrhona chocolate ganache, joconde biscuit,  
white cheese ice cream - 320

### **poire au fourmet d'ambert**

caramelised pear with blue cheese, cashew nuts, arugula, port wine reduction - 320

✓ vegetarian    Ⓢ gluten free

Please note this is sample menu only  
- some additional starters and main courses rotate daily.

## Le Beaulieu

món khai vị

### **☞ xa lát Gourmande**

rau Đà Lạt, giấm bông Joselito muối tám năm, phô mai Burrata Ý - 700

### **☞ trứng cá muối Kristal**

cá thu ướp, rau tươi Đà Lạt và hoa - 1,500

### **☞ xe cá Gueridon**

3 loại cá hun khói: cá bơn, cá vược, cá hồi phục vụ với đồ ăn kèm - 700

Thêm 30g trứng cá muối Transmontanus Kaviari - 1,500

### **☞ pate gan béo**

mứt quả mơ, mứt quả mận, gia vị, bánh mì Brioche - 750

### **☞ tôm hùm Canada**

cà chua hữu cơ Đà Lạt, sốt kem Sâm-panh - 1,550

### **xúp ngao**

rượu Patis, cần tột tây, thì là, hàu Pháp «Fines de Claire» - 650

món chính

### **☞ cá bơn đại tây dương**

mực chiên, hoa actiso chao, đậu dẹt fava, nước dùng mực khô trong - 1,500

### **ức gà hữu cơ Pháp**

xốt hoa lơ nghiên nấm truffle, phô mai Mimolette, xốt nấm Morel - 900

### **☞ sườn cừu**

phủ bột rau gia vị, khoai tây om như kiêu Provence, hạt hồ trăn,

xốt rượu vang đỏ với lá xạ hương - 1,500

### **thăn nơn bò Wagyu Kiwami MB9**

gan béo, nấm mỡ gà, ngô nghiên vị nấm truffle, xốt rượu Madeira - 3,000

### **☞ sườn bò Stockyard nguyên xương**

măng tây, nấm đen trumpet, xốt tiêu đen Phú Quốc - 3,200

### **sò điệp Hokkaido**

nui orzo và măng tây, nấm truffle đen, xốt tôm hùm - 1400

tráng miệng

### **☞ các loại phô mai**

các loại phô mai AOC của Pháp từ thương hiệu Les Frère Marchand

3/360 - 5/600 - 7/650

### **bánh l'arlequin**

quả mơ, quả quýt, kem phô mai, sô cô la trắng,

bánh daquoise hạt hồ trăn, kem sữa chua - 320

### **bánh crepes suzette**

bơ Suzette, rượu Grand Marnier, vỏ cam - 320

### **bánh praliné**

kem phủ sô cô la Vallhrona 70%, bánh quy xếp xếp lớp,

kem phô mai trắng - 320

### **quả lê bỏ lò phô mai xanh**

mứt lê và phô mai xanh, hạt điều, rau rocket, xốt rượu vang port - 320

☞ món chay ☞ không tinh bột