

Le Beaulieu

chef tasting
4 course
2800

Clam Vichyssoise, pastis, leek, fennel,
«Fines de Claire» oyster

Foie gras de canard, apricot, plum,
spices crumble, brioche

Lamb rack, herb crusted, Provence potato confit,
red wine sauce

French AOC cheeses from Les Frères Marchand
**

or

Red fruit tartlet, meringue, vanilla ice cream

epicurien
6 course
3800

Foie gras de canard, apricot, plum,
spices crumble, brioche

Creamy lobster bisque flambéed with cognac **

Hokkaido scallops, asparagus orzo,
black truffle, lobster sauce

Lamb rack, herb crusted,
Provence potato confit, red wine sauce

French AOC cheeses from Les Frères March-
and**

Red fruit tartlet, meringue and vanilla ice cream

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

Le Beaulieu

chef tasting
4 course
2800

xúp kem ngao, rượu pastis, tỏi tây,
thì là, hầu Pháp

gan béo, quả mơ, quả mận, crumble gia vị,
bánh mì Brioche

sườn Cừu, rau gia vị, khoai tây om như
trong đầu kiểu Provence, sốt vang đỏ

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

hoặc

bánh tart vị hoa quả đỏ, kem sậy, kem vani

epicurien
6 course
3800

gan béo, quả mơ, quả mận, crumble gia vị,
bánh mì Brioche

xúp kem tôm hùm sốt với rượu cognac,
lá hẹ và kem

sò Điệp Hokkaido, nui orzo và măng tây,
nấm truffle đen, sốt tôm hùm

Sườn Cừu, rau gia vị, khoai tây om như
trong đầu kiểu Provence, sốt vang đỏ

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

bánh tart vị hoa quả đỏ, kem sậy, kem vani

*Vui lòng lưu ý dưới đây là thực đơn tham khảo
- một số món khai vị và món chính sẽ được thay đổi luân phiên hàng ngày.*