

# *Le Beaulieu*

**chef tasting** clam Vichyssoise, pastis, leek, fennel,  
**3 course** <<Fines de Claire>> oyster  
1800

or

foie gras de canard, apricot, plum, spices  
crumble, Brioche

New Zealand “Coastal” lamb loin, shank  
croquette, Provence potato confit, smoked  
eggplant puree, rosemary jus

or

Hokkaido scallops, asparagus orzo, black truffle,  
lobster sauce

French AOC cheeses from Les Frères Marchand

or

red fruit tartlet, meringue, vanilla ice cream

# Le Beaulieu

**thực đơn  
trải nghiệm  
3 món  
1800**

xúp kem ngao, rượu pastis, tỏi tây,  
thì là, hầu Pháp «Fines de Claire»

hoặc

gan béo, quả mơ, quả mận, vụn bánh gia vị,  
bánh mỳ Brioche

thăn cừu New Zealand, cừu chiên giòn, khoai tây  
om kiểu Provence, cà tím hun khói nghiền,  
xốt hương thảo

hoặc

sò điệp Hokkaido, nui orzo và măng tây,  
nấm truffle đen, xốt tôm hùm

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

hoặc

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