

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

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

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

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

French AOC cheeses from Les Frères Marchand

red fruit tartlet, meringue, vanilla ice cream

Le Beaulieu

"Dining is and always was a great artistic opportunity." ~ Frank Lloyd Wright

Le Beaulieu

chef tasting
4 course
2800

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

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
nghĩên, xốt hương thảo

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

hoặc

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

epicurien
6 course
3800

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

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

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

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

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

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