

FESTIVE MENU

STARTERS

TRUFFLE ①

Xốt Veloute a-ti-sô với Truffle | Bánh mì Brioche ngàn lớp | Bơ với Truffle đen
Truffle artichoke Veloute | Brioche feuilleté | Black truffle butter

Alfred Gratien – Brut Classique
Epernay, Champagne – France

MAIN COURSE

LOBSTER

Tôm hùm Nha Trang nướng | Ravioli đương đại | Xốt mực | Trứng cá hồi
Roasted Nha Trang lobster | Modern ravioli | Squid ink sauce | Salmon roe

Domaine Faiveley – Chardonnay
Bourgogne AOC, Bourgogne - France

BLACK ANGUS

Thăn nội bò Úc | Xốt nấm mỡ gà | Khoai tây | Bánh hành tây nướng
Australian beef tenderloin | Chanterelle sauce | Potato | Onion pie
Château Larose-Trintaudon, Cru Burgeois Supérieurs - Cabernet Sauvignon, Merlot
Haut-Médoc AOC, Bordeaux – France

DESSERT

MONT BLANC

Hạt dẻ | Cream | Bánh Meringue
Chestnut | Cream | Meringue

Manzanilla Papirusa, Lustau – Palomino
Spain



Festive menu: 1,688,000
Festive menu with wine pairing: 2,788,000

① Món chay/ Vegetarian ② Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available
③ Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT