

TRUFFLE SPECIALTY

CHATEAUBRIAND ROSSINI (2 khách/2 persons)

2,888,000

Thăn nội bò Angus đen | Gan ngỗng | Truffle | Tapenade ô liu & tỏi đen | Xốt rượu vang đỏ
Black angus beef tenderloin | Foie-gras | Truffle | Olive & black garlic tapenade | Red wine sauce

Recommended dishes for best match with truffle

GARDEN VEGETABLE [Ⓟ]

298,000

Rau củ hữu cơ theo mùa | Kem chua | Húng thơm | Chanh ngón tay | Dăm bông Parma
Seasonal organic vegetables | Sour cream | Herbs | Finger lime | Parma ham

CROZET

398,000

Nui dẹt Pháp Crozet | Phô mai Comte | Nấm mỡ gà | Rượu vang trắng
Traditional French pasta "Crozet" | Comte cheese | Chanterelle | White wine

SCALOPS POT AU FEU

988,000

Sò điệp chần | Ravioli nhân má bò | Xốt Sabayon nấm | Trứng cá hồi xông khói | Xúp bò nước trong
Poached scallops | Beef cheek ravioli | Mushroom Sabayon | Smoked salmon roe | Gold beef consommé

FRENCH RED MULLET

1,298,000

Cá phèn | A-ti-sô | Truffle | Nước cốt gà nướng | Trứng cá hồi xông khói | Lươn
Red mullet | Artichoke | Truffle | Roasted chicken jus | Smoked salmon roe | Eel

JAPANESE KAMICHIKU BEEF

2,688,000

Thăn nội bò Wagyu A5 MB 8/9 | Tiêu Phú Quốc | Rượu Whisky Macallan | Nấm bụng dê | Xốt nước béo bò Wagyu
Wagyu tenderloin A5 MB 8/9 | Phu Quoc pepper | Macallan whisky | Morel | Grilled Wagyu fat emulsion

LAMB SADDLE (2 khách/2 persons)

2,188,000

Thịt lưng cừu | Gia vị núi rừng | Xốt Rouille tỏi đen | Rau củ Ratatouille mini
Saddle of lamb | Mountain spices | Black garlic Rouille sauce | Mini Ratatouille

Thêm Nấm Truffle Trắng/Add White Truffle: 400,000 per gram

Thêm Nấm Truffle Đen/Add Autumn Truffle: 120,000 per gram

[Ⓟ] Món chay/ Vegetarian [Ⓢ] Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

[Ⓟ] 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