

MENU CARTE

SERVI AU DEJEUNER UNIQUEMENT

"Composez votre menu selon vos envies et votre appétit"
"Create your own menu to suit your appetite"

Served at lunch time only

2 COURSES - 950.-THB

LE SAUMON D'ECOSSE

une aiguillette confite et ses ravioles maraichères
Thin confit scottish salmon, mustard flavored celeriac ravioli

LE KAMPACHI

grillé aux jeunes légumes glacés et jus acidulé
Grilled japanese kampachi with caramelized spring vegetables

OU / OR

LE PORC

l'échine fondante et laquée sur un risotto au vert
Caramelize porc pluma served with a basil risotto
and fried onion

3 COURSES - 1,450.- THB

Amuse-bouche

Une entrée

One starter

Un plat

One main course

Un fromage ou dessert

One cheese or dessert

4 COURSES - 1,950.- THB

Amuse-bouche

Deux entrées

Two starters

Un plat

One main course

Un fromage ou dessert

One cheese or dessert

Tous nos pains sont fait maison par le Boulanger de L'Atelier

All our breads are house made by L'Atelier's baker

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government tax.

LES ENTREES FROIDES

LE SAUMON D'ECOSSE *une aiguillette confite et ses ravioles maraichères*
Thin confit scottish salmon, mustard flavored celeriac ravioli

LE FOIE GRAS un pâté en croute au veau et pistaches

Homemade "paté en croute" with duck foie gras and pistachios

✓ **LE BAR** en carpaccio et une salade mimosa de haricots verts frais
Sea bass carpaccio with green beans salad, 'mimosa' style, wasabi dressing

LES ENTREES CHAUDES

LES POISSONS DE ROCHE *comme une bouillabaisse et ses petits croûtons à la rouille épiciée*
Rock fish soup 'bouillabaisse' style, toast with 'rouille'

✓ **LA GIROLLE** *et l'œuf juste doré sur un riz nacré au jambon "Iberico de belotta"*
"Girolle mushroom", poached egg, golden risotto with shaved "Iberico de belotta"

LA SAINT-JACQUES *la noix dorée, un onctueux velouté aux éclats d'amande*
Green asparagus velouté, toasted almonds and Hokkaido scallop – **Sup. 250.- Thb**

LES PLATS

L'ENCORNET *et le chorizo en méli-mélo de conchiglioni à la tomate pimentée*
Sauted squid stuff in conchiglioni, arrabiata sauce and chorizo

LE KAMPACHI *grillé aux jeunes légumes glacés et jus acidulé*
Grilled japanese kampachi with caramelized spring vegetables

LE CABILLAUD *vapeur sur un coulis de laitue "terre-mer", feuilles croquantes persillées au gingembre*
Steamed cod fillet with green asparagus on sea lettuce velouté

LE BOEUF *le filet en ravigote aux fines herbes et asperges blanches du Vaucluse*
Beef filet with 'persillade' and Vaucluse white asparagus – **Sup. 500.- Thb**

LE POULET FERMIER *de Chiang Mai doré au foie gras et ses gnocchis mitonnés au jus*
Farmer chicken from "Thai Royal Project" with foie gras served with herbs flavored gnocchi

LE PORC *l'échine fondante et laquée sur un risotto au vert*
Caramelize porc plasma served with a basil risotto and fried onion

LE FROMAGE ET LES DESSERTS

LE YUZU & COCO *meringue craquante, crème yuzu coco, paillettes givrées à l'eau de coco*
Crispy Merengue, Yuzu & Coconut Chantilly, Coconut Water Granite

L'OPERA *au chocolat Guanaja 70%, chantilly arabica, praliné au café noisette*
Opera cake with arabica chantilly and Guanaja 70% chocolate, hazelnut coffee praline

FLEUR CAMEL *légèreté au caramel, orange confite, sorbet mandarine*
Caramel lightness accompanied of orange compote and mandarin sorbet

LE FROMAGE *de nos régions, sélectionné par nos soins*
Selection of fine imported cheeses

✓ Selon la demande, plats disponibles en version végétarienne
According to the request, dishes available in vegetarian version

Prices are subject to 10% service charge and applicable Government tax.