

# 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**

### MENU 1,450.- THB

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*Une entrée*  
**One starter**

\*\*\*

*Un plat*  
**One main course**

\*\*\*

*Un fromage ou dessert*  
**One cheese or dessert**

### MENU 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 mimosas de haricots verts frais  
Sea bass carpaccio with green beans salad, 'mimosas' style, wasabi dressing

## LES ENTREES CHAUDES

**LES POISSONS DE ROCHE** *comme une bouillabaisse et ses petits croûtons à la rouille épicée*  
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-méli de conchiglioni à la tomate pimentée*  
Sautéed 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 fillet 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 pluma 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.*