



*« Cooking is like love,
it should be entered into with abandon, or not at all »*

* * * * *

En France, le pain est une tradition, un mode de vie.

Chaque repas est servi avec du pain, pétri et cuit par notre Boulanger.

In France, bread is a tradition, a way of Life.

Every meal is served with bread, kneaded and cooked by our Bakery.

Le Voyage / Degustation Menu - 79

L'Amuse-bouche

*Le Foie Gras Poêlé, coulis de mangues Cambodgien
et quelques primeurs aux couleurs de saison
Pan fried Foie gras, Khmer mango coulis and seasonal vegetables*

*La Fraise en gazpacho avec une glace à la Ricotta et éclats de pistaches à l'huile de basilic
Strawberry gazpacho with ricotta ice cream, pistachio and basil oil*

*Le Ragoût de Homard, à l'orge perlé et épinards à la crème
Lobster ragout, pearl barley and creamy spinach*

*Les Spaghetti aux champignons et crème à l'huile de truffe
Spaghetti with mushrooms and a truffle cream sauce*

*Le Carré d'Agneau rôti, chou-fleur mousseline et courgettes à la provençale
Roasted lamb rack, cauliflower puree and Provencal zucchini*

*Le rêve fromagé
Mouhot's dream premium cheese platter*

*La Mangue Khmer sur coulis aux raisins et cassis, douceur à la noix de coco
Fresh Khmer mango, grapes and black currant coulis, coconut smoothness*

*Coffee & Tea
Mignardises*

Tous les prix sont indiqués en Dollar, hors taxes.
All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.

Les entrées / Appetizers

<i>La Gambas en papillote croquante au basilic sacré</i> <i>Crispy king prawn fritters with holy basil</i>	11
<i>Les Coquilles Saint-Jacques, risotto à la bisque de homard</i> <i>et émulsion au Parmesan</i> <i>Pan-fried scallop with lobster bisque risotto and Parmesan emulsion</i>	21
<i>Le Foie Gras Poêlé, coulis de mangues Cambodgien</i> <i>et quelques primeurs aux couleurs de saison</i> <i>Pan fried Foie gras, Khmer mango coulis and seasonal vegetables</i>	19

Les soupes / Soups

<i>La Fraise en gazpacho avec une glace à la Ricotta et éclats de pistaches</i> <i>à l'huile de basilic</i> <i>Strawberry gazpacho with ricotta ice cream, pistachio and basil oil</i>	11
<i>Le Petit Pois en fin velouté aux amandes, sur une marmelade de ciboule</i> <i>et menthe fraîche</i> <i>Green pea and almond veloute, Scallion jam and fresh mint</i>	9
<i>La Soupe de poisson à la Marseillaise avec croûtons, rouille et gruyère</i> <i>Fish soup "Marseille style" with crouton, Rouille and Gruyere cheese</i>	17

Les végétariens / Vegetarians

<i>La Tartiflette, gratin de pommes de terre, oignons et Reblochon fondu</i> <i>Potato gratin from Savoie region, onion and melted Reblochon cheese</i>	15
<i>Les Spaghetti aux champignons et crème à l'huile de truffe</i> <i>Spaghetti with mushrooms and a truffle cream sauce</i>	19
<i>L'Asperge Verte, symphonie gourmande de légumes au guacamole à la coriandre</i> <i>Green asparagus with avocado guacamole and vegetables medley</i>	11

Tous les prix sont indiqués en Dollar, hors taxes.
All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.

Les poissons / Fishes & Seafood

La Sole Meunière, pommes de terre sautées au beurre et citron vert	39
<i>Pan fried Dover Sole, sauté potato and butter lime sauce</i>	
Le Filet de Loup de Mer, velouté de crustacés et poulpe	22
<i>Sea bass fillet, seafood veloute and octopus</i>	
Le Ragoût de Homard, à l'orge perlé et épinards à la crème	29
<i>Lobster ragout, pearl barley and creamy spinach</i>	

Les viandes / Meats

Le Filet "Wagyu" grillé aux aromates et marmelade d'échalotes	52
<i>Grilled Wagyu beef tenderloin, seasoning medley and shallots marmalade</i>	
Le Confit de Canard, purée de pomme de terre et haricot vert	21
<i>Duck leg confit, creamy potatoes mash and green beans</i>	
Le Carré d'Agneau rôti, mousseline de chou-fleur et courgettes à la provençale	33
<i>Roasted lamb rack, cauliflower puree and Provencal zucchini</i>	
Les Accompagnements au choix	4
<i>Side Dishes of your choice</i>	
Purée de pomme de terre, Pommes de terre sautées, Pomme de terre frites, Roquette, Orge perlé et épinards à la crème, Courgettes à la provençale, Mousseline de chou-fleur, Haricot vert	
<i>Creamy potatoes mash, Sauté potato, French Fries, Arugula, Pearl barley and creamy spinach, Provencal zucchini, Cauliflower puree, Green beans</i>	

Les desserts / Desserts

Le Gâteau au chocolat huit textures	11
<i>Eight textures chocolate cake</i>	
La Mangue Khmer sur coulis aux raisins et cassis, douceur à la noix de coco	11
<i>Fresh Khmer mango, grapes and black currant coulis, coconut smoothness</i>	
Le soufflé au chocolat et Grand Marnier au cœur de crème anglaise	11
<i>Grand Marnier chocolate soufflé with English cream</i>	
<i>Please allow 20 minutes baking time</i>	
Le rêve fromagé	16
<i>Mouhot's Dream premium cheese platter</i>	

Tous les prix sont indiqués en Dollar, hors taxes.
All prices are in USD, subject to 7% service charge and 10% government taxes.