

Starter

King Crab Ravioli	625
Asparagus Stewed in Butter, Truffle, Phu Quoc Black Peppers <i>Măng Tây Hầm Bơ, Nấm Truffle, Nước Cốt Gà, Tiêu Phú Quốc</i>	
Pan Fried Foie Gras	455
Green Apple Caramel, Crispy Cinnamon, Red Wine Sauce <i>Táo Xanh Caramel, Bánh Quế Giòn, Sốt Rượu Vang Đỏ</i>	
"Nha Trang" Sentinel Crab	495
Sentinel Crab Meat, Caviar, with Dijon Mustard, Quinoa, Watercress Sauce, Crouton <i>Ghẹ Nha Trang, Mù Tạt Dijon, Hạt Quinoa, Sốt Xà Lách Xoong, Bánh Mì Giòn</i>	
SENS Beef Tartare	395
Australian Beef Tenderloin, Truffle, Quail Egg, Crispy Parmesan, Potato Mille-Feuille, Cocktail Sauce <i>Thân Nội Bò Úc Bằm, Nấm Truffle, Trứng Cút, Phô Mai Parmesan, Khoai Tây Ngàn Láp, Sốt Cốc-tai</i>	

Salad

Watermelon	265
Grilled with Ricotta Cheese, Cucumber, Grilled Baby Tomatoes, Parma Ham, Honey Dressing <i>Dưa Hấu Nướng, Phô Mai Ricotta, Dưa Leo, Cà Chua Bi, Dăm Bông Parma Ý, Sốt Mật Ong</i>	
Caesar Salad	365
Romaine Salad, Slow Cooked Chicken Breast, Crispy Smoked Bacon, Parmesan Cheese, Croutons, Caesar Salad Dressing <i>Xà lách Romaine, Úc Gà, Thịt Heo Xông Khô, Phô Mai Parmesan, Bánh Mì Giòn, Sốt Caesar</i>	

Main Course

Fish

Hokkaido Scallop – French Caviar	755
Slow-Cooked in Butter, Caviar, Quinoa, Couscous Broccoli, Pickled Vegetables, Wild Mushroom Sauce <i>Sò Điệp Nhật Nấu Nhiệt Độ Thấp, Hạt Quinoa, Bông Cải Xanh, Rau Củ Ngâm Chua, Sốt Nấm Rừng</i>	
Grilled Salmon	685
Japanese Soya Bean Ragout, Pear, Cassava, Clam Sauce <i>Cá Hồi, Ra Gu Đậu Nành Nhật, Lê, Khoai Mì, Sốt Nghêu</i>	
Cod Fish	955
Mousseline Pumpkin, Zucchini flower, Yuzu sauce <i>Cá Tuyết, Bì Đò Nghiền, Bông Bi, Sốt Yuzu</i>	
Canadian Lobster	1650
Slow-Cooked & Finished in Hazelnut Butter, Dalat Baby Vegetable, Crispy Sweet Potato, Américaine Lobster Sauce <i>Tôm Hùm Nấu Nhiệt Độ Thấp, Bơ Nâu, Rau Củ Baby Đà Lạt, Khoai Lang Tím Chiên Giòn, Sốt Tôm Hùm Américaine</i>	

Prices are quoted in 1,000 VND, subjected to VAT & Service charge

Meat

Duck Breast – French Foie Gras Rougié	695
Pan Fried Foie Gras, Mashed Sweet Potato, Sweet Cabbage, Sour Cherry Sauce <i>Ức Vịt Quay Chảo, Foie Gras, Khoai Lang Nghiền, Cải Ngọt, Sốt Cherry Chua</i>	
Rack of Lamb	925
Baby Vegetables, Artichoke, Sauce in Sage Leaves <i>Dê Sườn Cừu, Rau Củ Non, A-ti-sô, Sốt Cừu với Lá Xô Thơm</i>	
Australian Tenderloin	250gr/ 1950
Australian Angus Beef, Fondant Potato, Zucchini Flower, Red Wine Sauce <i>Thăn Nội Bò Úc, Khoai Tây Hầm, Bông Bi Xanh, Sốt Rượu Vang Đỏ</i>	200gr/ 1550

Spaghetti

Canadian Lobster Spaghetti	1650
Spaghetti Cooked in Squid Ink, Canadian Lobster, Onions, Parmesan Cheese <i>Mì Spaghetti Nấu với Tỏi Mực, Tôm Hùm Canada, Hành Tây, Phô Mai Parmesan</i>	

Dessert

Citrus Tart	225
Sablé Breton, Mango Ice-cream <i>Bánh Tart, Sốt Kem Cam Chanh, Kem Xoài</i>	
Espresso	265
Hazelnut Crumble, Coffee Whipped Ganache & Coffee Espuma, Rum & Raisin Ice-cream <i>Bánh Hạt Phi, Ganache, Cà Phê Đánh Bọt, Kem Rum và Nho</i>	
Saint Honoré Moderne	265
Choux, Chiboust Cream, Coconut Milk Jelly & Coco Milk Ice-cream <i>Bánh Su, Kem Chiboust, Thạch Cốt Dừa và Kem Dừa</i>	
Chocolate	295
Chocolate Mousse, Praline Cake, Soft Chocolate & Red Fruits Ice-cream <i>Sô-cô-la mousse, Bánh Praline, Sô-cô-la Mềm, Kem Trái Cây Đỏ</i>	