

SET **LUNCH** MENU
Decouvert

599

SMOKED SALMON SALAD

Smoked Salmon, Mixed Lettuce, Cucumber,
Cherry Tomato & Passion Fruit Dressing

Cá Hồi Xông Khô, Hỗn Hợp Xà Lách, Dưa Leo, Cà Chua Bì và Sốt Chanh Dây

CHICKEN BALLOTINE

Local Chicken Stuffed with Button Mushroom, Mashed Potatoes,
Dalat Vegetables, Red Wine Jus

Gà Tam Hoàng Nhồi Nấm Mỡ Trắng, Dùng Kèm Rau Củ Đà Lạt, Sốt Vang Đỏ

DESSERT

Sablé Breton, Cresesmeeux Citrus

Bánh Tart, Sốt Kem Cam Chanh

SET **LUNCH** MENU
Degustation

699

TRUFFLE SOUP

Creamy Soup with Black Truffle & Button Mushroom

Súp Kem Hỗn Hợp Nấm Truffle và Nấm Mỡ Trắng

AUSTRALIAN STRIPLOIN

Shallot Confit, Potato Mille-Feuille, Da Lat Vegetables, Green Pepper Sauce

Thịt Thăn Bò, Hành Tím Nấu Chậm, Khoai Tây Nghàn Lốp Rau Củ Đà Lạt và Sốt Tiêu Xanh

DESSERT

Green Apple Tart & Rhum Raisin Ice Cream

Bánh Tart Táo với Kem Rum - Nho

SAVOR
SENSATIONAL

LUNCH

Delights

02 Courses – VND 299 (Starter/ Dessert + 01 Main Course or Starter + Dessert)

02 Món – VND 299

03 Courses – VND 399 (Starter + Main + Dessert)

03 Món – VND 399

STARTER

Clam Chowder

With Smoked Bacon, Potatoes & French Toast

Nghêu Hầm Sốt Kem, Thịt Heo Xông Khói và Bánh Mi Nướng

Mixed Salad

With Grilled Dalat Vegetables, Croutons, Enchovy Sauce

Hỗn Hợp Xà Lách với Rau Củ Đà Lạt Nướng, Bánh Mi Nướng & Sốt Cá Enchovy

Oeuf Meurette

Poached Egg, Red Wine Sauce with Wild

Mushrooms & Smoked Bacon

Trứng Chần, Sốt Rượu Vang Đỏ, Nấm Xào và Thịt Heo Xông Khói

MAINS

Seabass

Served with Green Salsa Verde, Clam,

Serrano Ham & Spinach

Cá Chém Áp Chảo, Thị Nghêu Nấu với Sốt Rau Mùi, Heo Muối Tây Ban Nha, Cải Bó Xôi

Slow-Cooked Chicken Breast

With Pomme Croquette, Crustacean Sauce

Ức Gà Nấu Chậm, Khoai Tây Chiên Giòn, Sốt Gà Tôm

Spaghetti Bolognese

Australian Angus Beef Tenderloin in Tomato Ragout, Reggiano Cheese

Mì Spaghetti, Sốt Bolognese, Phô Mai Parmesan

DESSERT

Crepe

Banana Caramel with Orange Juice,

Flambé with Rhum & Chantilly

Bánh Crêpe, Chuối Đốt với Nước Cam, Kem Chantilly

Citrus Tart

Sablé Breton, Crèmeux Citrus

Bánh Tart, Sốt Kem Cam Chanh

Chocolate

Chocolate Mousse, Praline Cake, Soft Chocolate

Sô-Cô-La Mousse, Bánh Praline, Sô-Cô-La Mềm